

# Genießer Frühstück im Advent

pro Person 25€

---

Unser Frühstück besteht aus **2 ZUSAMMENGEHÖRENDE TEILEN:**

**1. Teil:** selbstgemachte süße und herzhafte Aufstriche, Aufschnitt, Butter und Brot, Gebäckteilchen zur **SELBSTBEDIENUNG** vom Buffet. Dazu gibt es **eine Tasse Tee ODER Filterkaffee** inklusive.

**2. Teil:** folgende Leckereien servieren wir **an den Platz**  
(aus Platzgründen servieren wir ab 2 Personen alles auf einer Etagere):

*1 Glas Apfelpunsch zur Begrüßung*

*Quarkbällchen<sup>1,2,5</sup> mit Puderzucker*

*Trifle mit Cheesecake<sup>1,2</sup>, Quarkcreme<sup>1</sup>, Apfel-Zimt Kompott*

*Obstsalat*

*Blätterteigschnecke<sup>1,5</sup> mit Kürbis, Kartoffel, Käse<sup>1</sup>*

*Rührei und gebratene Knacker mit Barbecuesauce<sup>3</sup>*

*Winter Salat mit Balsamico Senf Dressing*

*Weihnachtlich gewürztes Wildgulasch mit Kartoffelkloß und Apfel-Rotkraut*

**folgende Optionen sind möglich :**

*Alle nicht veganen/vegetarischen/glutenhaltigen Komponenten werden mit den hier genannten ersetzt. Der Rest bleibt gleich.*

---

## **vegetarisch**

*Rührei mit Wintergemüse und paniertem Haloumi<sup>1</sup>*

*Linsen-Champignon Braten mit Kartoffelkloß, Bratensauce und Apfel-Rotkraut*

## **Vegan**

*(mit Voranmeldung)*

*vegane Quarkbällchen mit Puderzucker*

*Trifle mit Bisquit, Kokosjoghurtcreme, Apfel-Zimt Kompott*

*gebratener Barbecue Tofu<sup>4</sup> auf Wintergemüse*

*Blätterteigrolle<sup>5</sup> mit Kürbis, Kartoffel und veganem Käse*

*Linsen-Champignon Braten mit Kartoffelkloß, Bratensauce und Apfel-Rotkraut*

*2 zusätzliche vegane Aufstriche und bei Bedarf Margarine*

## **glutenfrei**

**+ 1.5 €**

*(mit Voranmeldung)*

*Das **glutenfreie Brot** bringen wir **an den Tisch**. Anstelle der regulären Quarkbällchen sowie der Blätterteigschnecke gibt es eine glutenfreie Version. Der Rest ist bereits glutenfrei.*