

Advent Brunch

KALTE VORSPEISEN

Bunte Variation von Fluss und Meer (D, G, M)
Roastbeef mit Sauce Remoulade und knackigem Rucola (C, G, O)
Rote-Bete-Carpaccio mit Ziegenkäse und bunter Kresse (G, O)
Prosciutto-Röllchen mit karamellisierter Birne und Gorgonzola-Creme (G)
Shrimpscocktail im Glas (B, C, G, M)
Kleine Käseplatte mit Feigensenf, Nüssen & Trauben (G, M)

SALATBUFFET

Hilton Garden Inn Salatbuffet

SUPPEN

Kräftige Rinderbouillon mit Kräuter-Frittaten (A, C, G, L)
Herzhafte Maronicremesuppe mit Croûtons & Petersilienöl (A, G, L)

HAUPTSPEISEN

Edles Wildschweingulasch (L, O)
Geschmorte Kalbsschulter mit Natursaft (L)
Putenschnitzel Wiener Art (A, C)
Gebratenes Lachsfilet auf Kürbis & Baby-Mangold (D, G)
Steinpilz-Ravioli mit Blattspinat, Steinpilzen und gehobeltem Parmesan (A, C, G)



Advent Brunch

BEILAGEN

Semmelknödel (A, C, G)
Erdäpfelgratin (G)
Butterspätzle (A, C, G)
Basmatireis
Apfel-Rotkraut (L, O)
Winterliches Gemüse (G)

DESSERTBUFFET

Schokoladenbrunnen mit saisonalen Früchten (A, C, G)
Lebkuchenmousse im Glas mit Glühweinkirschen (A, C, G)
Maronischnitte (A, C, G, H)
Warmer Apfel- und Topfenstrudel mit Vanillesauce (A, C, G)
Frischer Obstsalat

ALLERGENLEGENDE

A Gluten | B Krebstiere | C Eier | D Fisch | G Milch/Laktose | L Sellerie | M Senf | O Sulfite