

Osterbrunch

20.04.2025

Frühstück

Ab 11.00Uhr

Gourmetfrühstück mit Kaffee & Kaffeespezialitäten, Tee und Säften

Ab 12:00Uhr

Suppe/Vorspeisen

Spargelcremesuppe mit Crème Fraîche

Lachs-Canapés auf Pumpernickel

Pollo Tonnato

Bruschetta mit Pesto, Rucola und Mozzarella

Pinsa mit gebratenem Gemüse Balsamico-Zwiebeln und Hirtenkäse

Buntes Salatbuffet mit Joghurtdressing & Vinaigrette

Warme Speisen

Geschmorter Lamnbraten in einer Thymian-Rotweinsauce

Gebackene Aubergine gefüllt mit Hähnchenfilet und Gemüse
an Tomatensauce

Gebratener Fisch mit Kartoffelkruste an Rahm-Spitzkohl

Orientalisches Kichererbsen-Ragout

Gemüse der Saison, Kartoffel Wedges, Rosmarinkartoffeln,

Mexikanischer Reis

Desserts

Erdbeer-Tiramisu

Veganer Carrot Cake – saftiger Karottenkuchen mit Zitronenglasur
Eierlikörcreme

49,00€ pro Person (Kinder ab 3 - 12 Jahre: 2,20 € pro Lebensjahr)

Reservierungen unter: Tel 02242-8760 oder

per E- Mail an: info@euro-park-hotel.de