



# Weihnachtsbrunch 2018

*Kleines Niederrheinisches Frühstücksbuffet  
Brot, Brötchen, diverse Brotaufstriche, Eier, Speck und Cerealien*

\*\*\*

*Geräucherter Ikarimi-Wildwasserlachs mit Haselnuss-Mohn Orangenaufgabe*

*an ganzem pochiertem Salm*

*Sahnemeeretich und Dill-Senfsauce*

*Mit Reis gefüllte Weinblätter*

*Gebäckene Pflaumen im Speckmantel*

\*\*\*

*Großes umfangreiches*

*Salatbuffet mit hausgemachten Dressings*

\*\*\*

*Rinderkraftbrühe mit Markkloßchen und Julienne Gemüse*

*Maronencremesuppe*

\*\*\*

*Fjordforellenrolade mit einer Trüffel-Crème Fraiche gefüllt*

*im Blätterteig gegart*

*Tranchen vom Schweinefilet an Rahmwirsing*

*Rindergeschnetzeltes in Apfel-Amarettojus*

\*\*\*

*Kartoffelgratin*

*Butterspätzle*

*Bauernrösti*

*Kaisergemüse an Sauce Hollandaise*

\*\*\*

*Vegetarische Brokkoli-Karottentaler*

\*\*\*

*Amarettini-Mandelcreme*

*Bratapfelmousse*

*Rote Grütze mit Vanillesauce*

*Für unsere kleinen Gäste*

*Spaghetti mit Tomatensauce*

*Vanillepudding*

*Preis pro Person, 25,90 €*

*Kinder bis 12 Jahre 50 %*

*Bitte reservieren Sie Ihren Tisch unter*

*02823 – 96 00 / [bankett@depoort.de](mailto:bankett@depoort.de)*