

Landgasthaus Schreyerhof

Brunch-Vorschläge 2018

-jeweils ab 20 Personen buchbar-

Brunch 1:

4erlei verschiedene Marmeladen
Bunte Platte mit Wurst und Käse
Müsli
Rühreier mit und ohne Speck
Brot, Brötchen und Butter
Orangensaft zum Frühstück, Milch, Kaffee, Tee

Bunte Salatauswahl der Saison
Meerhaltige Fischplatte mit einer Auswahl hausgeräucherter Fische mit Sahnemeerrettich
Bunte Schinkenplatte mit Melone

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüsestreifen
Schweinerückensteaks in Pfefferrahm
Samtiger Lembergerbraten vom Rind
Geschnetzeltes von der Pute in Waldpilzrahm
dazu reichen wir Spätzle und Kroketten

Hausgemachte rote Grütze
Bunte Eisplatte mit hausgemachten Sorbets und Parfaits p.P. 28,50

Brunch 2:

4erlei verschiedene Marmeladen
Wurst, Käse und Schinken
Räucher- und Graved Lachs
Naturjoghurt und hausgemachter Früchtequark
Rühreier und Spiegeleier
Brot, Brötchen und Butter
Orangen- und Multisaft zum Frühstück, Kaffee, Tee

Jahreszeitliche Salatauswahl und Tomate mit Mozzarella und Basilikum
Fruchtiger Krabbencocktail
Tafelspitz, kalt aufgeschnitten, mit einer frühlingshaften Kräutervinaigrette

Schwäbisches Festtagssüppchen mit Flädle, Maultäschle und Grieskloßchen
Zarte Schweinelendchen im Cognacrahm
Kalbsbraten mit bunten Gemüsestreifen und Rahmsößle
Tranchen vom Lachs mit Pernod-Weißwein-Soße
dazu servieren wir Spätzle, Semmelknödel und Petersilienkartoffeln

Weißes und dunkles Mousse au chocolat
Hausgemachte Fruchtsaucen
Bunte Eisplatte
Gemischte Kuchenplatte p.P. 34,50

Zudem bieten wir Ihnen unseren „Tages-Brunch“ an. Sie überlassen uns die Wahl der Speisen, vergleichbar mit obigen Brunch, aber jahreszeitlich und tagesaktuell und bezahlen pro Person 27,50 inkl. Apero, Frühstückskaffee und – säften.