

Pfingst Brunch

09. & 10.06.2019 ab 11:30 Uhr im Restaurant musics

FRÜHSTÜCK

Verschiedene Wurst- und Schinkenspezialitäten, regionaler Käse vom Brett, Schmackhafte Brotaufstriche, Marmeladen und Imkerhonig, Auswahl an zweierlei Brotsorten, Semmeln, Plunder und Kuchen, Verschiedene Joghurtsorten, Müsli, Obstsalat und saisonale Früchte, Rührei, Bacon, Bratwürste und Cocktailweißwürste

VORSPEISEN & SALAT

Bunter Blattsalat mit musics-Hausdressing,
Reichhaltiges Salatbuffet mit Feinkostsalaten

Feinkostvorspeisen:

Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich, Senf-Honig-Dill-Sauce,
Vitello Tonnato mit gebackenen Kapern,
Buntes Antipasti-Gemüse mit mediterranen Kräutern,
Rosa gebratenes Roastbeef vom PrimaRind mit Sauce Tartar,
Variation von Räucherfischen mit frischem Meerrettich

SUPPE

Spargelcremesuppe mit Croûtons

Pfingst Brunch

09. & 10.06.2019 ab 11:30 Uhr im Restaurant musics

HAUPTGERICHTE

Von der Live-Cooking-Station in der Küche:

Flanksteak, Rumpsteak und Entrecôte vom PrimaRind,
Lachsfilet, Kalbsteaks

Saucen:

Kalbjus, Rahmsauce, Safransauce, Kräuterbutter

Beilagen:

Kartoffelgratin, Butterreis, Rahmtagliatelle,
Grillgemüse, Speckbohnen

VEGETARISCH

Risotto mit Spargel, Limonen-Abrieb und gebeiztem Eigelb

DESSERTS

Shots:

Erdbeeren in Rahm, Mousse au Chocolat,
Panna cotta mit Fruchtmark, Obstsalat

Warmes Dessert:

Hausgemachter Apfelstrudel

Eisstation:

Allgäuer Eiscreme mit verschiedenen Toppings und hausgemachtem Eierlikör