

Weihnachtsbrunch in der Oberen Mühle Detmold 2010
ab 10:30 Uhr

Frühstück

*Rührei, Speck und kleine Frikadellen
- am Buffet gebraten -*

Hausgemachte Marmeladen

Orange- Chili, Ananas- Apfel, Birne- Melone, Pflaumenmus

Honig und Nutella

Naturjoghurt und Quark

2 verschiedene Fruchtjoghurts und Milch

Müsli, Cornflakes, Frosties und Smacks

verschiedene Sorten Wurst, Käse und Käsespezialitäten

Helle- und Vollkornbrötchen, Croissants, Graubrot

geräucherter und Lachstartar

Hausgemachte Salate

*Wurst- Käse, Eier, Hering,
Nudel- Salami, Waldorf*

Getränke bis 12:00 Uhr im Preis enthalten

Kaffee und Tee

Orangensaft

Apfelsaft

Salate

*Lollo Rosso, Lollo Biando, Feldsalat, Ruccola, Eisberg, Eichblatt
Champignons, Rote Beete
Croutons, Parmesan
Sprossen und Kresse
Gurke, Tomate, Paprika
Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne
Vinaigrette, Cocktaildressing und Joghurtsauce
Baguette und Butter*

Vorspeisen

*Tomate- Mozzarella mit hausgemachtem Tomaten- Rauke- Pesto
Pollo Tonnato
mini Frühlingsrollen auf Glasnudelsalat
italienischer Brotsalat*

warme Speisen

*Keule vom Salzwiesenlamm im Heu gegart - am Buffet tranchiert -
mit Ratatouille, Rosmarinkartoffeln
Entenkeulen mit Tomatisiertem Wirsing in Rahm,
Thüringer Klößen
Saltimbocca vom Hirschrücken mit Champignon- Risotto
Lachs- Blattspinat- Lasagne*

Dessert

*Pflaumen- Tiramisu
Grießflammerie mit Birnenkompott
Apfeltarte
Lebkuchenmousse*

Preis pro Person á 24,50 €