

Sommerbrunch am 09.06.24 von 11:00h – 15:30h

- Frische Brötchen, Brote, Baguette, Toast, Croissants, süßes Plundergebäck, Schokoladen Croissants und frische Waffeln, Butter aus der Normandie...
- **Räucherfisch und Meeresfrüchte:** Austern, Crevetten, Nordseekrabben, Eismeergarnelen in Cocktailsauce, Lachspralinen, schottischen Räucherlachs, gebeizter Lachs, Stremellachs, geräucherter Babyaal- und Forellenfilets und geräucherter Heilbutt.
- **Große Auswahl an internationalen Hart- Weich- und Frischkäse:** Brie de Meaux, höhlengereifter Emmentaler, Camembert de Normandie, Kräuterfrischkäse, Etivatz, verschiedene Ziegenfrischkäse, Parmesan, Tomme aux fleurs, Reblochon, Morbier....
- **Große Auswahl an Schinken und Salamis:** gekochter Schinken vom Duroc Schwein, Parmaschinken, Hausgemachte Pastete, Luftgetrocknete Vulcano- Schinken und Salamis aus der Steiermark, Mailänder Salami, Roastbeef.....
- Französische Frucht- und Naturjoghurts aus der Normandie, diverse Cerealien, Granola, Bircher Müsli, Marmeladen, Honig, frischer Fruchtsalat und gekochtem Bio-Ei, frisch gepresster Saft und Biomilch.

Zusätzlich zum Buffet als Flying Service frisch aus der Küche von 11:30 -12:30:

Spiegelei, Kräuterrührei, knuspriger Bio-Speck, Pancakes mit Ahornsirup

Von 12:30-14:00 servieren wir frisch aus der Küche unsere Klassiker als Miniaturversionen:

- Geeistes Gurken-Dill-Süppchen
- Tataki vom Thunfisch mit Wakame
- Curryblumenkohl mit fruchtiger Curry-Miso-Mayo
- Königsberger Klops Spezial vom Kalbskopf, Zunge, Bries, Püree
- Mini Kalbsfrikadelle getrüffeltes Kartoffelsalat
- Saltimbocca von der Maispoularde mit Ratatouille
- Süßer Abschluss

Preis pro Person EUR 69,00 inkl. einem Glas Crémant & einem Heißgetränk

Kinder bis 12 Jahre EUR 15,00

Reservierungen bitte unter:

info@klapdohr-delikatessen.de oder 0211- 175 20 720