

**„Chefs in town“ Brunch mit Sternekoch Tristan Brandt****Sonntag, 29.09.24 von 11:00h – 15:30h****- Backwaren**

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, Etivat, 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 gepresste Säfte 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 12:30h bis 14:00h servieren wir frisch aus der Küche unsere Klassiker als Miniaturversionen:**

- Bluefin Thunfisch / Jalapeno / Miso by Tristan Brandt
- Tatar vom Carabinero / Spicy Mango / Koriander
- Landei / Sellerie / Trüffel by Tristan Brandt
- Cassoulet vom Octopus / klare Tomatenessenz / Büsumer Krabben / Bohne
- Crepe de Carnard / gezupfte Ente / Tamarinden-Pflaumen Sauce
- Süßer Abschluss

**Preis pro Person** EUR 89,00 inkl. einem Glas Crémant & einem Heißgetränk

Im Preis sind 19% MwSt. enthalten

**Reservierungen** bitte unter:

[info@klapdohr-delikatessen.de](mailto:info@klapdohr-delikatessen.de) oder 0211- 175 20 720

Kostenfrei stornierbar bis zum 21.09.2024