

- Premium-Catering vom Metzgermeister und Koch aus dem Sterne-Restaurant „Zur Traube“
- Eventmanagement vom Veranstaltungskaufmann
- Verleih von Event-Equipment

Brunchbuffet

(ab 20 Personen)

- verschiedene Brotsorten und Brötchen mit Butter
- reichhaltige Aufschnittplatte von hausgemachten Wurstsorten
- Käsebrett mit Tomaten und Essiggurken
- Rührei mit Speck und Zwiebeln oder mit Lachs
- hausgemachte Marmeladen, Honig und Nutella
- Filetgeschnetztes „Stroganoff“, dazu Kartoffelgratin und Porreegemüse
- Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten

Preis auf Anfrage

