



KLAPDOHR

— DELIKATESSEN & BISTRO —



Osterbrunch am 31.3.24 von 11:00h – 15:30h

- Frische Brötchen, Brotauswahl, Baguette, Toast, Croissant, süßem Plundergebäck, Schokocroissant, frische Waffeln, Osterlamm & Hase, Butter aus der Normandie
- Räucherfisch und Meeresfrüchten: Austern, Crevetten, Cocktailgarnelen, Eismeergarnelen in Cocktailsauce, Lachspralinen, schottischem Räucherlachs, gebeiztem Lachs, Stremellachs, Geräucherter Babyaal- und Forellenfilets, geräuchertem Heilbutt und vielem mehr...
- Große Auswahl aus unserem internationalen Hart- Weich- und Frischkäsen: Brie de Maux, höhlengereifter Emmentaler, Camembert de Normandie, Kräuterfrischkäse Etivats, verschiedene Ziegenfrischkäse, Parmesan, Tomme aux fleurs, Reblochon, Morbier und viele mehr...
- Große Auswahl unserer Schinken und Salamis wie: Gekochter Schinken vom Duroc Schwein, Parmaschinken, Hausgemachte Pastete, Luftgetrockneter Vulcano- Schinken und Salamis aus der Steiermark, Mailänder Salami, Roastbeef und vieles mehr...
- Auswahl an französischen Frucht- und Naturjoghurt aus der Normandie, diverse Cerealien, Granola, Bircher Müsli, Marmeladen, Honig, frischer Fruchtsalat und gekochtem Bio-Ei, frisch gepressten Säften und Biomilch.
- **Zusätzlich zum Buffet als Flying Service von 11:00 -12:30 frisch aus der Küche:**
- Spiegelei, Kräuterrührei, knuspriger Bio-Speck, Pancakes mit Ahornsirup
- **Von 12:30-14:30 servieren wir frisch aus der Küche unsere Klassiker als Miniaturversionen:**
 - Bärlauchsüppchen
 - Geflämmtes Lachssashimi mit weisser Miso-Sojasauce
 - Island-Kabeljaufilet in Dijon-Senf-Sauce mit Kartoffelpüree
 - Gratinierter grüner Spargel Mailänder Art auf Tomatensauce (Vegetarisch)
 - Blumenkohlschnitzel mit steirischen Vogerlsalat
 - Wiener Kalbsschnitzel mit steirischen Vogerlsalat
 - Rosa Lammkarree auf Ratatouille
 - Süßer Abschluss

Preis pro Person: inkl. einem Glas Cremant & Heißgetränken 69,-€ Kinder bis 12 Jahre 15,-

Im Preis sind 19% MwSt. enthalten