

Frühstücks-Buffer ab 20 Personen

z.B. von 10 -12:30 Uhr

Brötchen & Croissants –

Bäckerbrötchen, Vollkornbrötchen, zweierlei Brotsorten, Croissants,
Glutenfreie Backwaren (auf Vorbestellung)

Wurst, Schinken & Fisch –

Bauernmettwurst, westfälischer Knochenschinken, Geflügelaufschnitt,
Zwiebelmett, Wurstausswahl, Fleischsalat, geräucherte Forelle,
Räucherlachs, Honig-Senf-Dillsoße, veganer Aufstrich

Käse& Co. –

Gemischte Käsespezialitäten, Schnittkäse, Frischkäse, Joghurt,
laktosefreier Joghurt, vegane Milchprodukte, Milch

Süßes –

Hausgemachte Marmelade, Honig, Nutella, Frühstückscerealien,
Obstsalat, Orangensaft

Rund ums Ei –

Schlemmer-Rührei, gekochte Eier

Deftiges –

Kross gebratener Bacon, Nürnberger Bratwürstchen

Heiß Getränke –

Filterkaffee, Tee, Kakao und Kaffeespezialitäten

Preis pro Person 27,50 €

Erweiterungsmöglichkeiten –

Suppe, Antipasti und Dessert gegen Aufpreis.

Oder nach Ihren persönlichen Wünschen zusammengestellt.

Reservieren Sie rechtzeitig! Machen Sie einen Termin mit Herrn Kortlücke
zur individuellen Absprache

Tel 054065/83500

Landgasthaus Hotel H. Kortlücke – Inh.Christian Kortlücke-Bellin

Venner Straße 5 - 49191 Belm/Vehre

info@hotel-kortlueke.de - Tel 05406/83500