

## Osterbrunch 2019

Essen – Es ist der wichtigste Teil des Lebens.  
Es verbindet uns mit dem Land auf dem wir leben und bringt uns Menschen näher  
zusammen.

### Kalte und warme Speisen vom Buffet

Ganzer pochiertes Schottland Lachs, Lachs-Spinat-Terrine & Lachs-Wrap-Roulade  
an Apfel-Meerrettich  
und Wasabi-Gemüsesalat

Scheiben vom Roastbeef an Avocado-Crème und Kresse-Mix

Kichererbsensalat mit Rote Beete, Apfel und Fetakäse (vegetarisch)  
dazu gekasertes Schweinebäckchen

Bio-Spezialitäten vom Käsehof Bulle aus Kalefeld  
vom Holzbrett an hausgemachten Chutney und Trauben (vegetarisch)

Italienischer Landschinken an Melone,  
Salami Romana & Mortadella und Antipasti

„Oster-Eiervariation“ gefüllte Eier, rote Rüben Eier und Eiersalat (vegetarisch)

Quinoa-Tricolore Gemüsesalat, dazu Basmatireis-Kroketten (vegetarisch)

Hähnchenbrust „Orangia Sun“ mit gegrillter Ananas und Peppadew-Dip

Skyr, FruchtSkyr, Bircher-Müsli, Marmelade und Honig

Bratwürstchen, Rühreier und Grill-Tomate

Brotkorb mit Brot und Brötchen an Butter und Kräuter-Quark

Spargel-Bärlauchsuppe (vegetarisch)

Tandoori-Rotbarschfilet an Tamarinden-Koriander-Dip

Schweinefilet an dreierlei Gewürzbutter: rauchig, mediterran und nordisch  
dazu reichen wir:

Spargel-Ragout, gratinierter Blumenkohl, mit süß-saures Ofengemüse,  
Sesamreis, kleine gebratene Rosmarin-Kartoffeln und Orecchiette-Nudeln

### Für unsere Kleinen

Nudeln mit Tomatensauce und kleine Bratwürstchen, Gemüsesticks  
sowie Eis aus der Schatztruhe

Pommes mit Ketchup und Mayonnaise werden aus der Küche gereicht

### Dessert

Karottenkuchen mit Nüssen & Rote Grütze mit Vanillesauce

Erdbeer-Skyr-Mousse mit Quinoa-Popcorn

Obstplatte