



Brunch-Bufferet

Allgemeine Speisen (für alle geeignet):

- Obstplatte
- Brot-Spezialitäten (Vollkornbrot, Baguette, Brötchen, Lawasch)
- Butter
- Cornflakes/Müsli mit Hafer-, Mandel- oder Kuhmilch

- Warmer Spinatsalat mit Zwiebeln
- Ofenkartoffeln
- Kürbissuppe

Veganes Brunch-Menü:

- Guacamole-/Hummus-Platte
- Bulgursalat
- Gegrilltes Gemüse (armenische Art) mit Kichererbsen
- Vinaigrette (Veganer Salat)
- Apfelsalat mit Sellerie und Granatapfelkernen

Nicht-veganes Brunch-Menü:

- Omelette, gekochte Eier
- Käse- & Wurstplatte, Bockwurst
- Käse-Schinken in Blätterteig

Süße Speisen & Desserts:

- Buttercroissants mit Marmelade
- Pfannkuchen mit Honig oder Nutella
- Chia-Pudding mit Kokosmilch & Mango
- Panna Cotta mit roter Grütze
- Baklava
- Gatha

Getränke:

- Tee, Kaffee, Milch (Inklusive im Preis)

Preise:

- Kinder bis 5 Jahre: 5 €
- 6-12 Jahre: 12 €
- 13-16 Jahre: 20 €
- Ab 16 Jahre: 25 €