

# BUFFET

## BEGRÜBUNGSGETRÄNK

### FLEISCH & FISCH

MIK Kohle – Hackbällchen vom Schwein und Rind mit „Roter Erde“ einer Salsasauce angemacht

Aufschnitt von Schinkenwurst, Geflügel und Salami

Rustikales Zwiebelmett mit Zwiebeln

Grubengold vom Piesberg – Gebackene Lachsseite mit Kaffee, Zitrone  
und einer Dill-Senf-Sauce



### VEGAN & VEGETARISCH

Gemüse aus der Pfanne mit feinem Olivenöl angebraten und Kräutern

Strauchtomaten und Schlangengurken aus dem Garten

Frischkäse, Französischer Brie, Gouda

Süßes – Hausgemachte Erdbeermarmelade, Bio Honig und Nutella



Brot, Normale Brötchen, Mehrkornbrötchen, Dinkelbrötchen, Croissant  
Hummus, Margarine und Butter

Obstsalat, angemachter Sahnequark, Joghurt Natur, Sojajoghurt  
Schokomüsli, Bio Müsli, Cornflakes  
Bio Milch, Bio Hafermilch

Gekochte Eier, Rührei, Nürnberger Würstchen und Bacon

**Die Kosten betragen 17,50 Euro je Person**

**Kinder ab 2 Jahre bezahlen bis 14 Jahre 1 Euro je Lebensjahr. Ab 14 Jahre den vollen Betrag.**

Inklusive einem Heiß- oder Kaltgetränk (kein Alkohol) sowie Mineralwasser und Säfte am Buffet  
Weitere Getränke werden nach Verbrauch berechnet.