

# BUFFET

## BEGRÜBUNGSGETRÄNK

### FLEISCH UND 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, Limette  
und einer Dill-Senf-Sauce



### VEGAN UND VEGETARISCH

Gemüse aus der Pfanne mit feinem Olivenöl angebraten und Kräutern

Strauchtomaten und Schlangengurken aus dem Garten

Frischkäse, französischer Brie, Gouda und Veganer Käse

Süßes – Hausgemachte Erdbeermarmelade, Bio Honig und Nutella und Bionella



Brot- und Brötchenauswahl Vegan, Buttercroissant  
Brotaufstrich, Margarine, Butter, Vegane Bio Butter

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

Gekochte Eier, Rührei, Nürnberger Würstchen, Bacon und Veganes Porridge von Haferflocken

**Die Kosten betragen 22,00 Euro je Person**

Inklusive Empfangsgetränk sowie Mineralwasser und Säfte am Buffet

**Kinder ab 2 Jahre bezahlen bis 12 Jahre 1,60 Euro je Lebensjahr. Ab 12 Jahre den vollen Betrag.**