

Brunch Weihnachtsfeiertage,

25. & 26. Dezember

Kalte Speisen

Auswahl an Schinken und Wurstspezialitäten
mit Melonenspalten

Auswahl von Graved- und Räucherlachs
mit Sahnemeerrettich und Senf-Dillsauce

Variation von Terrinen und Pasteten

Salat Caprese

Auswahl an Müslis, Marmeladen und Honig
Croissants und Plundergebäck

Sowie

Auswahl an Müsli, Marmeladen, Honig,
Croissants und Plunder Gebäck

Salate

Griechischer Bauernsalat

Meeresfrüchtesalat

Frische Blattsalate mit hausgemachten Dressings

Salat von der Hähnchenbrust mit getrockneten Tomaten

Salat von Südgemüsen mit Oliven

Suppe

Feine Creme vom Hokkaido-Kürbis
mit gebratener Chorizo



Brunch Weihnachtsfeiertage

Warme Speisen

Im ganzen gebratener Rinderrücken
mit Rotweinjus und Kartoffelgratin

Geschmorte Gänsebrust an Beifußsauce
Kartoffelklöße und Apfel-Zimt-Rotkohl

Wildschweinbraten mit Preiselbeersauce
und Butter-Nuss-Spätzle

Cannelloni mit Steinpilz-Ragout

Gebratenes Meerbarben- und Lachsfilet
an Rieslingsauce, Wild-Basmatireis

Desserts

Winterliches Dessertbuffet
nach Wahl des Pâtissiers

EUR 32.00 pro Person

Inklusive winterlichem Apéritif zur Begrüßung,
verschiedenen Säfte sowie Kaffeespezialitäten
und Teeselektion,

Bitte reservieren Sie unter:

Tel: 069 – 77 01 55 2200

gaia.frankfurt@radissonblu.com