

"Der alte Mann und das Meer" - SECCO-BRUNCH

Sonntag, 18. Oktober 2026



Wir lieben Fisch und servieren deshalb ausschließlich Chiemsee-Fisch und frischen Fisch aus den Ozeanen mit Fang-Nachweis. Blaue Lagune und gefräßige Fische, schlemmen Sie zu Filmmusik an Weltmeeren & Traumstränden.

INKLUSIVE EINEM DRINK VON DER BAR
Blue Curacao Cocktail

AN IHREM TISCH FINDEN SIE
ofenfrisches Baguette | Griebenschmalz
Räucherforellencreme | ein Glas Orangensaft

10.00 UHR: FRÜHSTÜCKSBUFFET

Mini-Weißwürste | Schinken-Rührei | geräucherter Lachs | Semmeln | Brezen
Croissants | Salami | Bierschinken | Marmelade | Butter
Nutella | Honig | Frischkäse | Cornflakes | Obstsalat von frischen Früchten

10.45 UHR: VORSPEISENBUFFET

Bouillabaisse-Fischsuppe
Shrimps in Aioli und Artischockenherzen
Crêpe mit Lachsfüllung
Hühnchensalat mit Curry und Papaya

11.45 UHR: HAUPTSPEISENBUFFET

Sonntags-Roastbeef mit Meersalz-Kartoffeln & Sauce Bernaise
Garnelenspieß gegrillt
Doradenfilet gebraten auf Paprikabutter, dazu grünes Spargelrisotto

12.45 UHR: DESSERTBUFFET

Marillenstrudel mit Vanillesauce | rote Grütze mit Vanillesauce
Schwarzwälderkirschtorte im Glas | Knödel mit Nougat-Füllung