

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

Sonntag, 27. Oktober 2024



*Wir lieben Fisch und servieren deshalb ausschließlich Chiemseefisch 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 Cocktails*

AN IHREM TISCH FINDEN SIE  
einen frisch gebackenen Brotlaib | Griebenschmalz  
Räucherforellencreme | ein Glas Orangensaft

## 10.00 UHR: FRÜHSTÜCKSBUFFET

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

## 10.45 UHR: VORSPEISENBUFFET

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

## 11.30 UHR: HAUPTSPESIENBUFFET

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

## 12.30 UHR: DESSERTBUFFET

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