

"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: HAUPTSPEISENBUFFET

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