

## Brunchbuffet I

### Vorspeisen

Große Fischplatte  
( mit geräuchertem Lachs, geräuchertem Forellenfilet,  
Matjeshappen, geräucherten Makrelen  
dazu Sahnemeerrettich und Honig - Senf - Dillsauce )

\*

Gemischte Auswahl an rohem Schinken, Salami,  
geräucherter Putenbrust und Bauernleberwurst

\*

Internationale Käseauswahl mit Trauben

\*

Frisches Mett mit Zwiebeln und sauren Gurken

\*

Verschiedene knackige Blattsalate mit hausgemachtem  
French Dressing

\*

Geflügelsalat mit Ananas und Champignons

\*

Helle und dunkle Brötchen, Ciabatta  
Butterrosen und Kräuterquark

**CITY CATERING**  
**HAMBURG**  
*denn wir lieben was wir tun*

### Suppe

Fruchtige Tomatensuppe mit frischem Basilikum, einem Hauch  
von Oregano und Sahne

### Warm aus dem Chafing Dish

Frisches Rührei mit Speck  
Nürnberger Rostbratwürstchen  
Feines Hühnerfrikassee mit Pilzen und Spargel

### Dessert

Frisches Obstsalat der Saison  
Rote Grütze mit Vanillesauce

Brunch ab 30 Personen buchbar

## Brunchbuffet II

### Vorspeisen

Das Beste aus den Vierlanden mit verschiedenen Dressings

\*

Salat von Mozzarella-Kügelchen mit Cocktailtomaten & Basilikum

\*

Antipastiauswahl von marktfrischem Gemüse

\*

Graved Lachs mit Dill-Senf-Sauce

\*

Geräucherter Heilbutt und Forelle

\*

Vitello Tonnato

\*

Internationale Schinken und Wurstsorten

\*

Internationale Käseauswahl an Trauben

\*

Brötchen, Croissants, Chiabatta, Vollkornbrot  
Butterrosen, Marmeladen, Konfitüren, Honig

\*

Cornflakes, Zerealien, Joghurt natur, Joghurt mit Früchten,

Brunch ab 30 Personen buchbar

CITY CATERING

HAMBURG

*denn wir lieben was wir tun*

### Warm aus dem Chafing Dish

Frisches Rührei mit Bacon (separat)

Geschnetzeltes von der Pute in Rahmsauce mit Basmatireis

### Dessert

Kirschkuchen mit Streuseln

Apfelkuchen vom Blech

## Brunchbuffet III

### Vorspeisen

Gurken – Bohnensalat mit Ziegenkäse

\*

Kartoffelsalat mit Brunnenkresse und Meerrettich

\*

Tomaten – Mangosalat mit Erdnüssen im Glas

\*

Geröstete Zucchinischeiben mit Honig – Zimtsauce

\*

Datteln im Speckmantel

\*

Salat von Artischocken mit Kräutervinaigrette

\*

Scheiben vom geräucherten Lachs mit Preiselbeer –  
Meerrettichsahne

\*

Saté Spieße vom Huhn mit Erdnussbutter glasiert

\*

Gouda, Emmentaler und St. Albray an Trauben

\*

Vollkornbrot, ofenwarmes Ciabatta,  
helle und dunkle Brötchen

Croissants

\*

Butterrosen, Kräuterdip

Brunch ab 30 Personen buchbar

CITY CATERING

HAMBURG

*denn wir lieben was wir tun*

### Warm aus dem Chafing Dish

Rührei mit Bacon und Schinken á par

Rostbratwürstchen mit Senf

Penne Rigate mit einer pikanten Oliven –

Kapern – Tomatensauce dazu Parmesanspäne