

**» DER SERVIERTE SONNTAGS BRUNCH »
am 17. , 24. , und 31. März 2019
in Oliver´s Restaurant**



Ab 10:00 Uhr begrüßen wir Sie mit 1 Glas Sekt als Begrüßungsgetränk:

Das Buffet umfasst Frühstücksklassiker wie frisches Gebäck, Lachs, Käse- und Wurstplatten, diverse Brotaufstriche sowie eine Auswahl an Cerealien und Früchten. Wer nach warmen Speisen sucht, findet klassische Themen: Eierspeise, Minibratwürstel und gebratenen Speck.

Das süße Angebot reicht von Gugelhupf bis zu verschiedenen Kuchenstücke. Im Brunch ist eine herrliche Aussicht sowie Säfte, Kaffee, Tee, heiße Schokolade inkludiert.

Olivers Sonntagsbrunch bietet ein höchst exklusives Mittagessen, statt simpler Gerichte aus dem Warmhaltebehälter.

Sie beginnen ab 12:00 Uhr mit:

AUS UNSERER SUPPENKÜCHE :

- Olivers Kürbisschaumsüppchen und
- Sellerieschaumsüppchen mit Croutons

und wählen warme Klassiker aus unserer Küche wie :

- Rosa gebratene Entenbrust auf Apfelrotkohl und Kartoffelkrapfen //
- Geröstete Kalbsleber „Berliner Art“ mit Kartoffelpüree //
- Filetsteak mit Sauce Béarnaise und Schmorgemüse, Pommes frites //
- Saiblingsfilet mit Marktgemüse und Hummersauce
- Wildschweinschnitzelchen mit Apfelrotkohl und Kartoffelkrapfen //

Wir servieren unsere Hauptgänge jeweils als Büffetportionen

Und ab 13:00 Uhr vergnügen Sie sich an unserem Dessertbuffet:

Vielleicht Lust auf:

- Crêpes Suzette mit hausgemachten Vanilleeis
- Creme Brûlée
- Schokoladenmus im Dialog.

pro Person Euro 29,50 €

Kinder bis 6 Jahre frei – von 6-12 Jahre Euro 15.00 €

Reservierungen bitte unter: info@moselschild.de

oder: 06532-93930

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Familie Probst und das Moselschild-Team