

Pfaffenberg 1 51674 Wiehl
Tel: 02262/7920 Fax: 02262/93400

www.waldhotel-wiehl.de

info@waldhotel-wiehl.de

Wer sich z.B. an einem Sonntag nicht zwischen einem späten Frühstück und einem frühen Mittagessen entscheiden kann, der sollte es vielleicht einmal mit einem Brunch probieren!
Unter den Begriff „Brunch“ versteht man die Verbindung aus "Breakfast" und "Lunch", also eine Kombination aus Elementen des Frühstücks und des Mittagessens.
Entstanden ist diese Art von Buffet bereits im 18. Jahrhundert in England.
Bereits damals tendierten die Briten dazu, ihr sonst eher leichtes Frühstück, bestehend aus Tee und Toast, um einige herzhaftere Leckereien und Rezepte zu bereichern.
Brunchen ist geradezu ideal, um mit vielen verschiedenen Kleinigkeiten jedermanns Geschmack zu treffen.

Waldhotel Brunch

Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten

Butter, Margarine, verschiedene Marmeladen und Honig

Quark und Joghurts, Cerealien, Obst und Rohkost

Räucherfischeplatte

Verschiedene Sorten Leberwurst, Schinken- und Käseplatten, Wurstspezialitäten

Rühreier, gekochte Eier, Eiermuffins, Nürnberger Würstchen,

Milch, Orangensaft, Multivitaminsaft, Sekt (begrenzt)

Filterkaffee oder verschiedene Teesorten

Suppe z.B: Kraftbrühe, Tomatencremesuppe, Lauchcremesuppe usw.

Schweinebraten mit Rahmsauce

Kartoffelsalat und Krautsalat

Blechkuchen

Preis: 26,80 Euro pro Person

