

SEMINARIS

HOTEL BAD BOLL

Dein Brunch Date

NEUES KONZEPT. NEUER HOTELDIREKTOR.
NEUER KÜCHENCHEF. FRISCHER WIND.



42 EUR p.p.

TERMINE

04.04. | 09.05. |
16.05. | 23.05.2021

jeweils ab 11.30 Uhr

Veranstaltungen finden gem. behördlichen
Vorgaben statt.

RESERVIERUNG

T: +49 7164 805 0
E: info.bol61@seminaris.com

Reservierung ist erforderlich

Darauf kannst du dich freuen

Welcome Shake Shot

Semmeln | Brezn | gemischtes Brot | Sauerteigbrotstation
verschiedene Kräuterbutterarten & Kräuteröle |
Salzsorten | frische Kräutertöpfe

Marmeladen | 6 Sorten Honig | Nuss-Nougat-Aufstrich palmölfrei
Schnitt- & Weichkäse | verschiedene Wurstsorten | Salami
Veganer süßer & salziger Aufstrich

Knackig, bunte Salate | Rohkost | Toppings

Rührei | gekochte Eier aus Freilandhaltung | Bacon

Mini-Pfannkuchen | bunte Toppings

Müsli & Cerealien zum selber Mixen | Trockenfrüchte | Nüsse | Kerne
SCHWÄBISCHE PLUNDERECKE - Wickel, Fläckle und andere Hefeteilchen |
hausgemachte Kompotts

Gin gebeizter Lachs & Räucherfischpralinen | Senf-Dill-Sauce | Kresse
Tranchen vom rosa gebratenen, leicht angerauchten Roastbeef |
Radieschen-Vinaigrette

Cocktails von Meer und Wiese in süß-scharfer Marinade

Frischkäseterrine mit getrockneten Tomaten

Marktgemüsesüppchen der Saison | Croutons

Rosa gebratene Lammhüfte am Stück | Thymian-Portwein-Jus

Gegrillter Zander | sautierter Spitzkohl | Weißweinsauce

Gebratene Tofu-Kräuterküchle | Waldpilzsaute | Dip

Ofengemüse

KNÖDEL- & PASTAECKE - Semmelknödel | Pasta | verschiedene Saucen &
Toppings

Erdbeer-Panna-Cotta | Crunch

Cube von Biscuit & Schokolade

Bunte Eisparty zum selber Kombinieren | frische Früchte

Beispielhaft. Saison- & marktbedingte Anpassungen möglich.