

Hünerbein's weihnachtlicher Brunch

am 3. Advent, den 14. Dezember 2025 von 9 bis 13 Uhr

Getränke

Kaffeespezialitäten, Tee, Schokolade - auf Wunsch mit Zimtsirup Orangen- und Multivitaminsaft und Milch Spritziger Sekt

Frühstücksauswahl

Frische Auswahl an Brötchen, Broten und Croissants
Butter und Margarine, Konfitüren, Honig vom Hof Göken und
süße Brotaufstriche
Wurst- und Schinkenspezialitäten
Feine Käseplatte mit Schnitt- und Streichkäse
Joghurt, Quark und frisches Obst, Cerealien
Geräucherter Lachs mit Honig-Senf-Sauce und Sahne-Meerrettich
Tomate-Mozzarella mit Pesto und eine Antipasti Auswahl
Crêpe Röllchen mit herzhafter Füllung

Warme Köstlichkeiten

Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Klößchen und Gemüsestreifen Rührei, gekochte Eier, Speck, Bratwürstchen, Chicken Nuggets, Minifrikadellen Lasagne mit zartem Rinderragout, Frühlingszwiebeln und Béchamelsauce Goldgelb gebackenes Kartoffelgratin Bunte Gemüseauswahl mit Kürbis

Telefon: 05402 99040

E-Mail: kontakt@huenerbeins-posthotel.de

Süße Desserts

Pancake mit Ahornsirup oder Zimt und Zucker Lebkuchen-Mousse im Glas Weihnachtliches Gebäck

34,00 € pro Person Kinder von 6 - 12 Jahren 17,00 € Kinder bis 5 Jahren 0,00 €