

Gauls Weihnachtsbrunch

25. & 26. Dezember 2022, 10:00 bis 14:00 Uhr

Gauls Eventhaus, In den Weinbergen 5,
55130 Mainz-Laubenheim



DIE FRÜHSTÜCKER

Gesundes von der Bar

- Obst, frische Säfte und Müsli
- Mit Naturjoghurt oder Milch
- Brot sowie Brötchen sind auf den Tischen eingedeckt



Am Buffet

- Verschiedene Aufstriche
- Süße, herzhaft und vegane Variationen
- Schinken und Wurst aus der Region geschnitten auf der Berkemaschine
- Käsebrettchen mit Chutneys

FÜR ZWISCHENDURCH

Live aus der Pfanne zubereitet

- Spiegelei und Rührei mit allerlei Toppings

Am Buffet

- Räucherlachs auf Kartoffelgurkensalat mit Senf-Dill
- Winterliche Terrine mit Walnuss-Selleriesalat
- Winterliche Blattsalate mit Kartoffel-Apfel Dressing
- Zucchini-Mandelsalat mit Ziegenkäse und Preiselbeeren
- Wildschinken mit marinierten Kürbissalat
- Pfifferlings-Quiche mit Gemüse-Bacon Quark

An der Suppenbar

- Maronenschaumsüppchen mit Schnittlauchschmand und Entenbruststreifen

HAUPTGERICHT

Am Brett geschnitten

- Unsere gefüllte Weihnachtsgans mit Apfelrotkraut und Kartoffelknödel

Aus dem Wok

- Gnocchi mit Maronen, Apfelspalten und Frischkäsesauce

Was es sonst noch gibt

- Winterliches Gulasch mit Schupfnudeln und Sauerrahm
- Zanderfilet mit Rieslingkraut und Kartoffelwürfeln
- Vegetarische Knödelpfanne mit Waldpilzen



DANACH WAS SÜSSES

Am Buffet

- Lebkuchen-Tiramisu
- Warmer Bratapfel mit Vanillesauce und Walnusseis
- Kaiserschmarrn mit Glühweinzwetschgen

Preise

Inkl. Begrüßungsgetränk und Filterkaffee

€ 39,50,- Pro Person

€ 12,50,- 6 - 14 Jahre (0 - 5 Jahre kostenfrei)

Reservieren Sie jetzt:



Per Telefon oder E-Mail:

06131 90 688 100 oder reservierungen@gauls-catering.de



Auf unserer Homepage:

www.gauls-catering.de/gaulsweihnachtstbrunch2022

GAUL'S
CATERING