



Georgs
STEAKHOUSE

WEIHNACHTS- BRUNCH- BUFFET

25. & 26. Dezember 2018
von 11:00 bis 14:30 Uhr

inkl. Aperitif, Kaffee, Tee

34 Euro p.P.

Karten im Vorverkauf nur im Georgs unter:
info@georgs-limburg.de · www.georgs-limburg.de
+ 49 6431 26027

GEORGS STEAKHOUSE & COCKTAILBAR

Hospitalstraße 4 · 65549 Limburg
Tel. +49 6431 26027 · info@georgs-limburg.de

www.georgs-limburg.de



WEIHNACHTS- BRUNCH- BUFFET

FRÜHSTÜCK

- Auswahl verschiedener Brötchen und Croissants
- Wurst- und Käsesorten
- Marmelade, Honig, Joghurt und Quark
- Butter und Frischkäse
- Müsli und Cornflakes
- Rührei, Bacon und gekochte Eier

VORSPEISEN | SUPPEN

- Verschiedene Blattsalate der Saison mit Dressing
- Toppings wie Gurke, Tomate, Zwiebel, Ei, Croutons, ...
- Räucherfischauswahl mit Sahne-meerrettich und Dill-Senf-Soße
- Kaltes Roastbeef mit Remouladensoße
- Diverse Antipasti wie gefüllte Oliven, Peperoni, ...
- Tomate-Mozzarella mit Balsamicocreme
- Wan-Tan-Taschen gefüllt mit Geflügel dazu Teriyaki-Soße
- Kräuter-Langostinos mit CousCous-Salat
- Rote-Bete-Mousse mit gerösteten Mandeln
- Geflügelkraftbrühe mit Wurzelgemüse
- Kraftbrühe vom südamerikanischen Weiderind

HAUPTGERICHTE

- Rinderrücken und Honigschinken vom Brett tranchiert, Steak-Gewürz, Glühwein-Soße
- Schweinegeschnetzeltes nach „Stroganoff Art“
- Ente aus dem Rohr mit einer Thymian-Honig-Soße

dazu: Spätzle, Kartoffel-Gratin, Semmelknödel, Kokos-Thaicurryreis, Rahmkohlrabi, gebratenes Gemüse, Apfel-Rotkohl

- Zanderfilet auf Safran-Tagliatelle mit Blattspinat und geschmorten Kirschtomaten am Strauch

DESSERT

präsentiert in WECK-Gläschen

- Crème brûlée, mit braunem Rohrzucker karamellisiert
- Spekulatius-Mousse
- Gewürzapfelragout mit Vanille-Schmand

KUCHENAUSWAHL

in Pralinenform geschnitten



GEORGS STEAKHOUSE & COCKTAILBAR