



Georgs
STEAKHOUSE

OSTER- BRUNCH- BUFFET

21. & 22. April 2019
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



OSTER- 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

- Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße
- Variation vom Lachs (gebeizt/geräuchert) mit Senf-Dillsoße
- Gurken-Kartoffelsalat mit pikanten Fleischbällchen
- Rindfleischwürfel „Spreewälder Art“ mit Paprika, Gewürzgurke und roten Zwiebeln
- Große Salatvariation mit verschiedenen Dressings
- Capresalat (Tomate-Mozzarella) mit Basilikum-Pesto
- Schinkenplatte mit Melone
- Antipasti-Platte mit gefüllten Mammut-Oliven und Peperoni mit Frischkäse
- Geflügelspieße mit Farmersalat
- Internationale Käseauswahl mit Trauben und Feigen

SUPPE

- 7-Kräuter-Suppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE

- Rinderhüfte „rosa“ und Barbarie Entenbrust am Buffet aufgeschnitten dazu eine Orangen-Pfeffersoße, Georgs-Steakgewürz und Kräuterbutter
- Kleine Schnitzelchen mit Zitrone
- Lammgulasch „mediterran“ mit getrockneten Tomaten, Oliven und Rosmarin
- Fischauswahl auf bunten Gemüsestreifen in einer Fonduesoße
- Kartoffelgratin, Gnocchi, Kartoffel-Ingwer-Nocken, Spätzle
- Bunte Gemüseauswahl

DESSERT

- Himbeer-Tiramisu
- Schwarzwälder Kirsch im Glas
- Frucht-Minestrone
- Zitronencreme



GEORGS STEAKHOUSE & COCKTAILBAR