



WEIHNACHTS- BRUNCH- BUFFET

25. & 26. Dezember 2019
von 11:00 bis 14:30 Uhr

inkl. Aperitif, Kaffee, Tee

39,90 Euro p.P.

Reservierung 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, Nougatcreme, Honig
- Joghurt und Quark
- Butter und Frischkäse
- Diverse Müslisorten mit Milch
- Rühreier, Bacon und gekochte Eier

VORSPEISEN

- 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, ...
- Feinkostsalate (Linsensalat, Bulgursalat, Couscous-Salat, ...)
- Wan-Tan-Taschen gefüllt mit Geflügel dazu Teriyaki-Soße
- Sherry-Heringsfilet auf Apfel-Sellerie-Salat
- Baguette

SUPPEN

- Kraftbrühe vom Weiderind
- Cremesuppe vom Kürbis

HAUPTGERICHTE

- Rinderrücken und Krustenbraten vom Brett tranchiert, Steak-Gewürz, Pfeffer-Soße
- Hähnchengeschnetzeltes in Thaicurry-Soße mit grünen Bohnen
- Kleine Schnitzelchen mit Zitrone

dazu: Spätzle, Kartoffel-Gratin, Semmelknödel, Schupfnudeln, Rahmwirsing, Gemüseauswahl, Apfel-Rotkohl

- Buttermakrelenfilet auf tomatisierten Nudeln mit Wurzelgemüse

DESSERT

präsentiert in WECK-Gläschen

- Panna Cotta mit Fruchtmark
- Pflaumenkompott mit Zimtmouse und Spekulatius-Crumble
- Cheesecake-Creme
- Quarkbällchen mit süßem Schmand



GEORGS STEAKHOUSE & COCKTAILBAR

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

www.georgs-limburg.de