

Generell finden Sie auf unserem Buffet:

Frühstück

Verschiedene Säfte
Müsli und Cornflakes
Rührei und Würstchen
Marmelade, Honig, und Nutella
Natur- und Fruchtjoghurts
Brot- und Brötchenauswahl
Dazu wird Ihnen Kaffee, Tee
oder heiße Schokolade gereicht

Vorspeisen

Variationen von frischen und angemachten Salaten
Tomate und Mozzarella mariniert mit Basilikum
Variationen von gebeiztem Lachs und Rauchlachs
Schinkenauswahl
Verschieden Dips

Hauptspeisen

Angepasst an das jeweilige Motto

Dessert

Auswahl an verschiedenen Schokoladen-
oder Fruchtcremes
Salat von frischen Früchten
Gebäck

Sonntags Brunch für € 28.-

Kinder bis 5 Jahre frei
Kinder bis 11 Jahre bekommen
50% Ermäßigung

Beginn 11.00 Uhr

Änderungen vorbehalten



CITY HOTEL FORTUNA

Am Echazufer 22
72764 Reutlingen

Reservieren Sie direkt unter:
Telefon 07121 924-0
Telefax 07121 92 44 44
reservation@city-hotel-reutlingen.de

Brunch Kalender 2020



Gibt es etwas Schöneres, als mit Leib und Seele zu genießen?

Herzlich willkommen
im City Hotel Fortuna Reutlingen!

Unser Team lädt Sie herzlich ein, bei unserem
Sonntags-Brunch genüsslich zu schlemmen
und sich rundum wohl zu fühlen.

Unsere reichhaltigen Buffets bieten für jeden
Geschmack eine große Auswahl an leckeren
Köstlichkeiten rund um den Globus.
Brunchen heißt: Entspanntes Essen und schöne
Stunden erleben. Nehmen Sie sich Zeit, um alle
Leckereien zu kosten. Gönnen Sie sich und Ihren
Gästen etwas Gutes.

Eine Einladung zum Brunch ist immer eine gute Idee.
Lassen Sie sich bei uns in angenehmer Atmosphäre
am Sonntagvormittag verwöhnen.

Wir freuen uns auf Sie!
Ihr City Hotel Fortuna Team



Sonntag, den 12.04.2020

Brunch am Ostersonntag

Graubündner Gerstensuppe
Lammbraten mit Rosmarinsauce,
gratinierter Kartoffelauflauf
Köhlerfilet in Gewürztraminer-Rahm,
Butterreis
Crepennes auf Ratatouillegemüse
Creme Bavesoise mit Fruchtsoße

Sonntag, den 10.05.2020

Hochgenuss zum Muttertag

Spargelcremesuppe
Deutscher Stangenspargel mit Kräuterflädle,
Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln,
Schinkenauswahl
Schweinemedallions in Champignonrahm,
Brandteigkrapfen
Helles und dunkles Mousse au chocolat
mit Sauce Chantilly

Sonntag, den 21.06.2020

Sommer Grill

Frische Salate aus dem Garten
Gegrilltes eingelegtes Mittelmeergemüse
Chicken Wings und Grillwürste, Spare Ribs,
Steaks vom Rind und Pute mit Barbecuesauce
Farmerkartoffeln und frisches Gemüse
Marinierte Erdbeeren mit Schlagobers

Sonntag, den 15.11.2020

Martini Brunch

Bouillon mit Markklößchen
Frischer Gänsebraten „Traditionell“,
Apfelrotkraut mit Kartoffelklöße
Geschnetzelttes vom Hirsch in Sauce Diana
mit Preiselbeeren, hausgemachte Spätzle
Gemüsetaschen mit Sauce Divine
Zwetschgenknödel
mit Zimtröster und Vanillesauce

Mittwoch, den 25.12.2020

1. Weihnachtsfeiertag

Festtagssuppe
Rinder Hüfte am Stück gebraten
in Sauce Bourgogne, Herzoginkartoffeln
Kabeljau-Loins in Sauce beurre Homard,
Tagiatelle und Gemüsebukett
Marzipanmousse mit Amarettis
und Espressosauce

Änderungen vorbehalten