

# Sheraton Jazz Brunch

## Salat Station

Ceaser Salat im Parmesanlaib  
Garnele | Hühnerbrust | Geräucherter Lachs

## Poke bowl Station

Reis und Quinoa | Thunfisch | Lachs | Kürbiskerne | Sonnenblumenkerne | Avocado |  
Gurke | Rote Beete | Karotte | Radieschen | Baby Spinat | Sprossen | Soja Dressing | Chili Dressing |

## Vorspeisen

Geräucherter Fisch mit Sauerrahm, Kapern und gesalzene Zitrone |  
Tunfisch-Früchtesalat | Bohnen-Ananassalat | Kartoffel-Ei Salat | New Orleans Gurkensalat |  
Shrimps-Kartoffelsalat | Cajon Reissalat | New Orleans Shots | Rotkrautsalat |  
Karotten-Rosinensalat | Gefüllte Eier im Kreol-Style

## Live Station / Grill Station

Frisch gekochter Kabeljau mit Dip's | BBQ Ripperl vom Schwein | Gebratenes Huhn | Gegrilltes „Rib Eye“

## Po Boy's Station

Gegrillte Garnelen, Eisberg Salat, Tomaten, Krautsalat  
Zupfbraten, Jalapenos, Eisberg Salat, Mayonnaise  
Gegrillter Seewolf, Eisberg Salat, Rotkraut, Mayonnaise

## Suppe

Klare Meeresfrüchte Suppe mit Muscheln, Garnelen und Tomatenconfit

## Heiße Speisen

Jambalaya, Würste, Hühner Schenkel | Gemüse Gumbo | Schweinekotelett auf "dirty" Reis | Shrimps auf cremigen Mais | Gegrillte  
Garnelen auf gemischtem Gemüse | Ofengebackene Süßkartoffeln | Gedünstetes Schwein mit roten Bohnen |  
Gemüsecurry mit Kokusschème

## Desserts

Brot Pudding, gesalzene Karamell Sauce | Bananen Foster | Karamell-Reis Pudding |  
Bourbon Kuchen | Süßkartoffel Butterscotch Kuchen | Pekanuss-Dattel Überraschung  
Zartbitter Schokoladen Terrine | Limetten Kuchen | Schokoladenbrunnen

## Früchte Station

Frisch geschnittene Früchte  
Melonen  
Exotische Früchte

**Euro 52,00 pro Person**  
Inklusive Clombus Bier vom Fass

~ Inklusivpreis, inklusive Gedeck ~

Für Kinder bis 12 Jahre ist das Lunchbuffet kostenfrei.

Lieber Gast,

wir begrüßen Anfragen unserer Kunden welche über die Zutaten unserer Gerichte Bescheid wissen möchten.  
Bitte informieren Sie unser Servicepersonal über Allergien oder spezielle diätische Anforderungen  
über welche wir bei der Zubereitung Ihrer Speisen Bescheid wissen sollten.