SON JULIA
Country House Hotel
MALLORCA

Osterbrunch

Sonntag, 20 April ab 13:00 Uhr

Vorspeisen

Einfache Salatstation mit verschiedenen Salaten, Rohkost und Gurken
Tomate - Mozzarella mit frischem Basilikum
Nicoise-Salat mit Kartoffeln, grünen Bohen und Thunfisch
Marinirte Pilze mit Zitrone und Koriander
Rote_Bete-Hummus mit Avocado und Maischips
Caesar-Salat mit Hühnchen und Parmesan
Marinierter Spargel mit Schinken und Trampó
Lachscarpaccio mit Bergamottengelee und Ponzu-Sauce
Pilz-Ravioli mit Puttanesca-Sauce und Parmesan

Suppen

Kürbiscremesuppe mit Croutons
Erdbeer-Gazpacho mit mariniertem Garnelenspieß

Hauptgänge

Im Ofen gebackener Kabeljau mit Safran-Allioli-Sauce und gerösteten Süßkartoffeln
Wildfisch mit Spinat, Pinienkernen und Rosinen
Hähnchenbrust gefüllt mit Foie und getrockneter Tomaten-Sahnesauce
Galizisches Rinderentrecôte mit Rotweinsauce

Beilagen

Gedünstetes Gemüse mit Kräuterbutter
Ofenkartoffel mit Olivenöl und Petersilie
Getrüffeltes Kartoffelpüree
Mit Knoblauch sautierte Austernpilze

Dessert

Tiramisuglas mit Mascarpone
Schokoladenmousse mit Orange
Dünner Apfelkuchen mit Gebäckcreme
frische Obstspieße
Tabelle mit nationalen und internationalen Käsesorten mit Nüssen und Trauben
Ostereier

59€ pro Person inkl. Begrüssungssekt.
Kinder 3 - 12 Jahren 30€.
Unsere Rezeption nimmt gern Ihre Reservierung entgegen.
info@sonjulia.com Tel. 971 669 700
12:30 Ostereiersuche in unseren Gärten für die Kinder!