

Spätes Frühstück in der Olive

*jeden Samstag und Sonntag von 11 Uhr bis 14 Uhr -Frühstück in Atelier Atmosphäre
-bei schönem Wetter draußen unter der alten Linde*

*Für Atelierfrühstück und Sylter Frühkost ist Reservierung bis donnerstags abends erforderlich
unter 06353 508801 oder info@buschhofatelier.de*

Wir bieten zur Zeit diese drei Frühstücks - Varianten:

Atelier Frühstück

- mit einem Glas Saft,*
- einem Croissant,*
- Brötchen und Vollkornbrot,*
- Marmeladen*
- Honig*
- Bohnenkaffee oder Tee satt. (Wir bereiten Ihnen auch gerne auf Wunsch einen Cappuccino
oder eine Latte macchiato. Alle Kaffeespezialitäten sind jedoch nicht im Frühstückspreis
enthalten und werden gesondert berechnet).*

Sie genießen, je nach Marktangebot und Jahreszeit,

- italienische Wurst- und Schinkenspezialitäten, wie beispielsweise Fenchelsalamí, Mortadella,
Pastete, Prosciutto San Daniele, Südtiroler Bauernspeck oder toskanischen Lardo,*
- frischen oder geräucherten Edelfisch, wie beispielsweise irischen Bio-Räucherlachs von Claire
Island, Lachstatar, Sylter Matjes oder Garnelen,*
- handgeschöpfte, naturlassenen Käse, wie beispielsweise Munsterkäse, Roquefort Société,
elsässischer Ziegenfrischkäse oder Brie de Meaux.*
- Wir würzen und garnieren mit Ol  o d' Oliva extravergine vom Gardasee, Fleur de Sel aus der
Camargue., Aioli, Remouladen, Chutneys und Edelweinessigen vom Doktorenhof in
Vennungen sowie mit Gem  use und frischen Kräutern der Jahreszeit..*

Preis: € 23,00 pro Person.

Sylter Frühkost

Sie genießen, je nach Marktangebot und Jahreszeit,

- eine opulente Meeresfr  uchteplatte mit frischem oder geräuchertem Edelfisch und mit
Krustentieren, wie beispielsweise irischen Bio-Räucherlachs von Claire Island, Wildlachs aus
Alaska, Lachstatar, Sylter Matjes, frische Nordseekrabben ,Garnelen, Moules de Bouchon,
marinierter Dorschleber, rohes Gem  use oder hausgemachter Fischterrine.*
- Elsässer We   brot aus Naturteig, Demeter-Vollkornbrot.*

Preis: € 26,00 pro Person.

(Reservierung bis donnerstags abends ist obligatorisch)

Austernfr  hst  ck

- 1/2 Dzd. Gillardeau Austern „Special de Claire“*
- Glas Riesling Sekt oder Prosecco Spumante Valdobbiadene*
- Wir würzen und garnieren mit Ol  o d' Oliva extravergine vom Gardasee, Fleur de Sel aus der
Camargue., Aioli, Remouladen, Chutneys und Edelweinessigen vom Doktorenhof in
Vennungen sowie mit Gem  use und frischen Kräutern der Jahreszeit..*

Preis: € 25,00 pro Person

*Wurstwaren, Schinken, Fisch, Austern, Muscheln und Käse werden ausnahmslos über den Fach-
Einzelhandel oder direkt vom Erzeuger bezogen. Hohe Qualität der Ware ist obligatorisch. Aus
diesem Grund ist im Bistro Olive auch nicht alles und zu jeder Jahreszeit ständig erhältlich. Viele
der verarbeiteten Produkte sind Bio-zertifiziert und fair gehandelt*

Änderungen der Angebote jederzeit vorbehalten.

Wir sind gerne bereit, für Sie kostenlos einen schönen Gutschein zu gestalten.