

Spätes Frühstück in der Olive (Preisliste vom 1. Dezember 2015).

*Jeden Samstag und Sonntag von 11 Uhr bis 14 Uhr -Frühstück in Atelier Atmosphäre:
an anderen Wochentagen auf Anfrage:*

-bei ausreichend warmem und schönem Wetter draußen auf der Terasse unter der alten Linde-

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

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,*
- frischen oder geräucherten Edelfisch,*
- handgeschöpften, naturbelassenen Käse,*
- Wir würzen und garnieren mit *Olío d´Oliva* extravergine vom Gardasee, *Fleur de Sel* aus der Camargue., *Aioli*, *Remouladen*, *Chutneys* und *Edelweinessigen* vom *Doktorenhof* in *Vennungen* sowie mit Gemüse und frischen Kräutern der Jahreszeit..*

Preis : € 28,00 pro Person.

Sylter Frühkost

Sie genießen, je nach Marktangebot und Jahreszeit,

- unsere opulente Meeresfrüchteplatte mit frischem oder geräuchertem Edelfisch und mit Krustentieren, wie beispielsweise irischem Bio-Räucherlachs oder hausgebeiztem Lachs von *Claire Island*, *Lachstatar*, *Sylter Matjes*, einem *Omelette* mit frischen *Nordsee Kutterkrabben* *Garnelen* sowie einer *Auster „Special de Claire“**
- Elsässer Weißbrot aus Naturteig, Demeter-Vollkornbrot.*

Preis : € 35,00 pro Person.. Auf Wunsch reichen wir Ihnen gerne die Sylter Frühkost mit zusätzlich Kaffee satt mit einem Aufschlag von € 5,00 pro Person.

(Reservierung bis donnerstags abends ist obligatorisch)

Austernfrühstück

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

Preis : € 26,00 pro Person

*Wurstwaren, Schinken, Fisch, Krustentiere und Käse werden ausnahmslos über den Delikatessengroßhandel, den Fach-Einzelhandel oder direkt vom Erzeuger bezogen. Höchste 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.

Bei Absage eines Späten Frühstücks nach 9,30 Uhr des reservierten Tages, erlauben wir uns, den Frühstückspreis in voller Höhe in Rechnung zu stellen