

Frühstücken im *Schloss Berge*



***Täglich ab 06:00 Uhr servieren wir
Ihnen Ihr Frühstück am Tisch***

Schloss Berge

Adenauerallee 103
45894 Gelsenkirchen

Telefon: +49 (0)209 1774-0
Telefax: + 49 (0)209 1774-299

info@schloss-berge.de
www.schloss-berge.de

Steiger-Frühstück

1 Kännchen Kaffee	€ 5,00
1 Kännchen Schokolade	€ 5,90
1 Kännchen Tee	€ 5,90
1 halbes belegtes Brötchen mit Butter und Konfitüre	€ 2,80
1 halbes belegtes Brötchen mit Butter und Käse	€ 3,00
1 halbes belegtes Brötchen mit Butter und Mettwurst	€ 3,20
1 halbes belegtes Brötchen mit Butter und gekochtem Schinken	€ 3,20
1 halbes belegtes Brötchen mit Butter und rohem Schinken	€ 3,20
1 halbes belegtes Brötchen mit Rührei und Tomate	€ 3,50
1 Schwarzbrot belegt mit Butter und zwei Spiegeleiern	€ 4,00
1 halbes belegtes Brötchen mit Butter und gebeiztem Lachs	€ 7,50

„Georg von Boenen“

*Filterkaffee, Tee, Trinkschokolade,
frisch gepresster Orangensaft*

*Diverse Brot- und Brötchensorten,
Croissants, Butter, Margarine,
Konfitüre, Nutella, Honig,
Cornflakes, Müsli, Milch*

Aufschnitt

*(Salami, gekochter und Westfälischer Schinken,
Mortadella, Leberwurst)*

Käse

(Gouda, Emmentaler, Frischkäse)

Eierspeise nach Ihrer Wahl

*(gekochtes Ei, Rührei mit Speck,
Spiegelei, Omelette)*

*frischer Obstsalat
Joghurt*

pro Person € 16,50

„Fürstin von Bretzenheim“

Filterkaffee, Tee, Trinkschokolade,
frisch gepresster Orangensaft

Diverse Brot- und Brötchensorten,
Croissants, Butter, Margarine,
Konfitüre, Nutella, Honig,
Cornflakes, Müsli, Milch

Aufschnitt

(Salami, gekochter und Westfälischer Schinken,
Mortadella, Leberwurst)

Käse

(Gouda, Emmentaler, Frischkäse)

Fischplatte

(Matjes, Apfel-Zwiebel-Crème fraîche,
Lachs gebeizt, Senf-Dill-Sauce)

Eierspeise nach Ihrer Wahl
(gekochtes Ei, Rührei mit Speck,
Spiegelei, Omelette)

frischer Obstsalat
Joghurt

pro Person € 21,50

„Graf von Limburg“

1 Glas Sekt
Filterkaffee, Tee, Trinkschokolade,
frisch gepresster Orangensaft

Diverse Brot- und Brötchensorten,
Croissants, Butter, Margarine,
Konfitüre, Nutella, Honig,
Cornflakes, Müsli, Milch

Aufschnitt

(Salami, gekochter und Parma Schinken,
Mortadella, Leberwurst)

Käse

(Gouda, Emmentaler, Frischkäse)

Fischplatte

(Matjes, Apfel-Zwiebel-Crème fraîche,
Lachs gebeizt, Senf-Dill-Sauce,
geräucherter Aal, Sahnemeerrettich,
Nordseekrabben, Cognacschaum)

Wachtelspiegeleier auf Schwarzwälder Schinken
Garnele und Seeteufelmedaillons gebraten

Entenbrust, Salbeisauce

Dessertvariation „Schloss Berge“

pro Person € 39,00



Hotel ▪ Restaurant ▪ Bankett ▪ Tagung ▪ Catering

