



COURTYARD®
BY MARRIOTT

Hamburg Airport

OSTERBRUNCH

05. April 2026 von 12 bis 15 Uhr

Vorspeisen:

Frühstücksklassiker | Eierspeisen | Bratwürstchen | knuspriger Bacon
Ganzer pochierter Pfeffer-Lachs
Räucherfisch Variation | Honig-Senf-Sauce | Wasabi-Meerrettichcreme
Eismeershrimps mit Mango-Chili-Marinade
Vitello Tonnato | Gurken-Dill-Salat
Tranchen vom gegrillten Schweinefilet | Pflaumen-Chutney
Carpaccio vom Rind | Rauke
Teriyaki Hähnchensalat | Sesam | Sojasprossen
Antipasti von Champignons | Paprika | Pimientos de Padrón | Zucchini
Rote-Bete-Spinat-Salat | geröstete Walnüsse
Tomaten-Mozzarella | Basilikum-Pesto
Ofengegarte Süßkartoffel-Spalten | Granatapfelkerne | Fetakäse
Frisches Salatbuffet | Toppings | Dressings
zweierlei Brot | Brötchenauswahl | Butter

Suppen:

Kräutercremesuppe

Hauptgänge:

Argentinische Roastbeef „Live-Carving-Station“
Geschmorte Lammkeule
Ofengegarte Honig-Rosmarin-Lachs
Gemüsefrikadellen | Tomaten-Basilikum-Sauce
Gerösteter Brokkoli | Karotten in Rahm
Gelber Basmatireis | Kartoffelgratin | Röstkartoffeln

Desserts:

Mango-Minze-Mascarponecreme
Panna Cotta mit weißer Schokolade | Mandelcrunch
Eisspezialitäten | Obstvariation | Gebackene Osterlämmer

€ 55,00 pro Person inklusive Kaffee, und Tee-Spezialitäten und Fruchtsäften vom Buffet
Ein Glas Sekt oder ein alkoholfreier Cocktail zur Begrüßung