

F·R·O·H·E
Ostern
2 0 2 6



Willy-Brandt-Allee 1 • 27753 Delmenhorst • Deichhorst Center
Tel.: 04221-8500466 - Täglich ab 9.00 Uhr geöffnet

CAFÉ • BAR • RESTAURANT • LOUNGE



Unsere Oster Highlights



Oster-Frühstücksbuffet

Karfreitag bis Ostermontag

03.04. - 06.04.26

09:00 - 12:15 Uhr

Cabarelo Osterbuffet

Ostersonntag + Ostermontag

05.04. + 06.04.26

Mittag + Abend



KARFREITAG - OSTERMONTAG

Das große

Oster-Frühstücksbuffet

Unser beliebtes Frühstücksbuffet – Frühstück satt

Buffetzeit:

03.04. - 06.04.26

9:00 – 12:15 Uhr

OSTERSONNTAG & OSTERMONTAG

Das exklusive

Osterbuffet

Edel · Modern · Mit Liebe zum Detail

Buffetzeiten

05.04. & 06.04.26

13:00 – 15:30Uhr

17:30 – 21:00Uhr

Starten Sie entspannt in den Ostertag –
mit einem üppigen Frühstücksbuffet voller frischer
Köstlichkeiten, hausgemachter Spezialitäten und
allem, was das Herz begehrt (**auch vegan**)

Getränke

Frisch gebrühter Kaffee
Verschiedene Teesorten
Kakao
Fruchtsäfte

Bäckerei

Frisches Brot
Knusprige Brötchen
Buttrige Croissants
Mini Pastry's

Aufstriche

Hausgemachte Konfitüren
Butter
Nutella
Honig

Käse & Aufschnitt

Erlesene Käsesorten
Feine Wurst- und
Schinkenvariationen
auch Vegan

Warme Speisen

Eier nach Wunsch
Frisches Rührei

Rührei mit Speck
Rührei mit Sucuk
(auf Anfrage)

Knackige Würstchen
Wechselnde warme Gerichte

Fisch & Salate

Geräucherte Fischarten
Fleischsalat
Heringssalat
Geflügelsalat

Antipasti

cabarelo selection –
mediterrane Köstlichkeiten

Süßes

Cremiger Joghurt
Knuspriges Müsli
Cornflakes
Frisches Obst
Verführerische Desserts
Hausgemachte Kuchen
Frische Waffeln

... und vieles mehr

EMPFANG

Prosecco Rhabarber Spritz
Alkoholfreier Rhabarber-Spritz

Antipasti „selection“

marinierte Möhren, Eingelegte
rote Zwiebeln, Kirschtomaten
Mozzarella Spieße, marinierte
Oliven, marinierte Peperoni,
panierte Hirten Käse,
teigröllchen gefüllt mit Hirten
Käse, gebratene Champignons
usw.....

Vegane teigröllchen

Bruschetta Spezial

Dips

Tzatziki, Sour- Creme,
Avocado Dip, Mango Salsa

Hauptgerichte

Falscher Hase in eigenem Jus.

Zwei Fischvariationen

Lammgulasch

Hähnchenbrustfilet in Café de
Paris Sauce

Kartoffeln Möhren
Gulasch (vegan)

Gebratene Nudeln
(vegetarisch).

Vegane Gerichte

Beilagen

Basmatireis,
Gemüse (Möhren, Paprika,
Zuckerschoten, Kartoffeln),
Kroketten
Salate und Dressings

Verschiedene Brot Auswahl

Dessert

Mango Creme
mit Sahne, Quark und Baiser

Weißer Schokoladen Mousse
mit Pfirsich Creme.

Rübli Kuchen

... und vieles mehr

Preise:

Erwachsene 25,50 € / Kinder 13,90 € (5-10 J.)

Preise:

Erwachsene 37,90 € / Kinder 19,90 € (5-10 J.)