



GAYLORD SPRINGS®
GOLF LINKS
GAYLORD OPRYLAND RESORT

Mother's Day Dining Menu

Sunday, May 12, 2024

THE EGGS

*Made to Order Omelets | Seasonal fillings
Eggs cooked your way*

BREAKFAST PASTRIES & CEREALS

*Chocolate Croissant (D) (G) (V) | Banana & Zucchini Bread (D) (G) (V)
Blueberry Muffin (D) (G) (V)
Maple Butter (D) (V) | Dickinson Jams*

Steel Cut Oatmeal | Fresh Seasonal Toppings

SEASONAL FRUIT & PARFAITS

*Blackberry, House-Granola, Greek Yogurt (D) (V)
Strawberry-Lemon & Opryland Honey (D) (V)*

BREAKFAST FAVORITES

*Fresh Seasonal Sliced & Whole Fruits
Smoked Salmon with Capers, Sliced Cucumbers (S)
Bananas Foster French Toast Casserole (G) (D) | Warm Maple Syrup
Scrambled Eggs (D) | Hashbrown Casserole (D) (G)
Bacon | Sausage*

CARVING BOARD

*Herb Roasted Beef Sirloin | House-Cured Ham
Horseradish Sauce | Chimichurri | Bordelaise
Dijon Mustard | Blackberry Chutney
Silver Dollar Rolls (G)*

HOT BUFFET ITEMS

*Pan Seared Salmon with Chive Butter Sauce (S) (D)
Oregano Marinated Chicken with Romesco, Manzanilla Olives,
Golden Raisins Gremolata (N)
Shallot Whipped Yukon Gold Potatoes (D) (V)
Heirloom Roasted Carrots & Parsley Butter (D)
Cheese Tortellini with Spinach, Peas, Artichokes & Sundried Tomatoes (G) (D)
Bow Tie Pasta Primavera (G) (D)*

SEASONAL SALADS AND CHILLED STATION

Chopped Caesar Salad

Marinated Olives | Garlic Croutons | Parmesan Cheese (D) (G) (V)

Mixed Baby Greens

*Goat Cheese | Sunflower Seeds | Strawberries |
White Balsamic Vinaigrette (D) (V)*

Heirloom Tomato Salad

Fresh Mozzarella | Basil Oregano Vinaigrette (D)

Roasted Baby Potatoes

Oregano | Fennel | EVOO (VV)

Fregola Salad

*Aged Salami | Pepperoni | Pepperoncini | Pecorino Cheese
Roasted Tomatoes | Garlic Confit (G)*

Local Selection of Cheese & Charcuterie (D)

KIDS

*Chicken Fingers (D) (G) | Peas and Carrots (VV) | Tater Tots (D) (G) (V)
Penne Pasta(G) & Meatballs (VV) | Marinara (VV)
Fruit Cups | Chocolate Chunk Cookies (D) (G) (V)*

DESSERT

*Vanilla Bean Eclairs (D) (G) | Chocolate Caramel Parfait (D)
Carrot Cake (D) (G) (N)
Strawberry Shortcake Parfaits (D) (G)
Lemon Blueberry Meringue Tartlets (D) (G)
Coconut Custard Tartlet (D) (G) (N) | Robin Egg Macarons (D) (N)
Lemon Posset with Raspberries and Almond Shortbread (D) (G) (N)
Hazelnut Custard Cream Puffs (D) (G) (N)*

**Please ask to alert our Chef if there are any concerns regarding
food allergies or dietary restrictions.**

Pricing includes 26% service charge, gratuity and fees.