



GAYLORD SPRINGS®
GOLF LINKS
GAYLORD OPRYLAND RESORT

Easter Brunch Menu

Sunday, March 31, 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
Bananas Foster French Toast Casserole (G) (D) | Warm Maple Syrup
Scrambled Eggs (D) | Hashbrown Casserole (D) (G)
Bacon | Sausage*

CARVING BOARD

*Herb Roasted Beef Tenderloin | House-Cured Ham
Chimichurri | Bordelaise | Dijon Mustard | Peach Chutney
Silver Dollar Rolls (G)*

HOT BUFFET ITEMS

*Pan Seared Salmon with Scallion Butter Sauce (S) (D)
Shallot Whipped Yukon Gold Potatoes (D) (V)
Heirloom Roasted Carrots & Parsley Butter (D)
Cheese Tortellini with Spinach, Peas, Artichokes & Sundried Tomatoes (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 | Dried Cranberries |
White Balsamic Vinaigrette (D) (V)*

Heirloom Tomato Salad

Fresh Mozzarella | Basil Oregano Vinaigrette (D)

Romaine & Sugar Snap Pea Salad

Lump Crab | Pecan Dressing (S) (V) (N)

Tuna Niçoise (S)

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)

Fruit Cups | Chocolate Chunk Cookies (D) (G) (V)

DESSERT

Vanilla Bean Eclairs (D) (G) | 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.