

Hochzeitsbuffet

Bitte wählen Sie eine Suppe

Klassische Hochzeitssuppe mit Grießklößchen und Gemüsejulienne

Leichte Avocado-Tomatensuppe (kalt serviert)

Cremiges Gartenkressesüppchen mit schwebenden Räucherlachsstreifen

Bitte wählen Sie 5 Vorspeisen

Sonnengereifte Strauchtomaten im Duett gespießt mit Mozzarellabambinis und einer aromatisierenden Basilikumhaube

Gefüllte Eier mit Kaviareigelbcreme auf einem Chiffonadebett präsentiert

Regionale Schinkenspezialitäten mit Schinkenmeerrettichröllchen und Mixed Pickles

Duett vom Käsespieß mit Oliven und Trauben gepaart

Erlesene Räucherfischauswahl (Bückling, Stremellachs, Makrele und Sprotten) mit Sahnemeerrettich und Honig-Senfsoße

Honigmelonen-Schinken Arrangement mit gespießten Serranosegel

Delikater Salat vom Tuna mit Paprika und erlesenen Oliven im Gläschen auf Chiffonade drapiert

Salatbuffett von Salatherzen und Rohkost der Saison dazu verschiedene Dressings und Contiments

Dazu reichen wir Ihnen eine reichhaltige Brot- und Baguetteauswahl mit Butter

Bitte wählen Sie 3 Hauptgerichte

Zarte Medaillons vom Schweinefilet in Aromaten gebraten auf rahmigen Waldchampignons

mit ofenfrischen Kartoffel-Lauchgratin

Gegrilltes Tilapiafilet auf glaciertem Fenchel in weißer Thymiansoße und gebuttertem Duftreis

Zarte Scheiben vom Jungschweinerücken im Speckmantel mit Salbei auf tomatisiertem Ratatouille

dazu Nester von Thymiantagliatelle

Indisches Putencurry in cremiger Kokosnussmilch geschmort mit exotischen Früchten und gebratenem Kardamonreis

Feine Fettucine in Spinat-Ricottarahm frisch aus dem Ofen

Bitte wählen Sie 2 Desserts

Zart schmelzendes Duett von heller du dunkler Schokoladenmousseè

Cremige Limettencreme unter einer erfrischenden Erdbeer-Minzhaube

Sahniges Orangen Panna Cotta mit Schokoladenkruste

Karibische Creme Pina Colada aus den Flitterwochen mit Sonnenschirmchen

