

Hochzeitsbuffet 1

Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan

Honigmelone mit Parmaschinken

Kirschtomaten mit Mini-Mozzarellaperlen und Basilikum im Weckglas

Gegrillte „Antipasti“ mit Auberginen, Zucchini und Champignons

Gebeizter Lachs mit Senf-Honigsauce und Meerrettichsahne

Bunte Blattsalate mit Dressing

Am Buffet geschnittenes Roastbeef im Ganzen gebraten

mit Senf- Zwiebelkruste auf grünen Bohnen

Überbackene Medaillons vom Schweinefilet

Gratiniertes Zanderfilet auf Wurzelgemüse in Vermouthsauce

Buntes Spargelgemüse

Rosmarinkartoffeln

Butterspätzle

Penne Rigate mit grünem Spargel und Kirschtomaten

Mangomousse

Hausgemachtes Erdbeerherz

Kräuterbutter, Brotkorb

€ 45,-

Hochzeitsbuffet 2

Rucola mit Nüssen, Äpfeln und Parmesan

Hausgebeizter Lachs mit Senf-Honigsauce

Saté-Spieße mit Erdnusssauce

Flusskrebssalat mit grünem Spargel

Mediterraner Nudelsalat

Kirschtomaten mit Minimozzarella und Basilikumpesto

Verschiedene Blattsalate mit hausgemachtem Dressing

Brotkorb mit Kräuterbutter

Am Buffet geschnittenes Roastbeef im Ganzen gebraten

mit Senf-Zwiebelkruste und grünen Bohnen

Poulardenbrust mit Pilzragout

Gebrautes Doradenfilet an Zitronen-Thymiansauce

Gemüse der Saison, Schupfnudeln, würzige Drillinge

Tagliatelle mit Blattspinat und Kirschtomaten

Hausgemachtes Erdbeerherz

Panna Cotta mit Fruchtpüree

Mousse au Chocolat

€ 46,-