



## Hochzeitsbuffet

### kleiner Empfang

zweierlei Crepesröllchen am Spieß  
 gefüllt mit Graved Lachs und Dillsenfauce  
 gefüllt mit Hackfleisch und Schafskäse

\*\*\*

gefüllte Blätterteigtaschen mit Thunfisch, Lachs, Schinken und Käse

\*\*\*

kleine Kuchenteilchen

\*\*\*

ofenfrisches, kleines Laugengebäck

\*\*\*

Vorspeisen/Salate

knackiges Salatarrangement aus sommerlichen Blattsalaten  
 garniert mit Tomatenwürfeln, bunter Paprika, Radieschen, roten Zwiebeln und  
 gehobeltem Parmesan

Basilikum-Kräutervinaigrette und Schlemmerdressing

\*

Carpaccio vom Graved Lachs mit Zitronenvinaigrette

\*

Sateéspeieße aus Hühnchen in Koriandermarinade mit Kirschtomate

\*

Vitello tonnato (zarter Kalbsbraten mit Thunfischsauce)

\*

Anti Pasti

mariniertes Gemüse mit Pinienkernen, bulgarischem Schafskäse  
 auf Rucola

\*

sonnengereifte Oliven mariniert mit Kräutern und Knoblauch

\*

Brotkorb mit ofenfrischen Baguettesorten und Ciabatta

### Hauptgerichte

Piccatta vom Steinbeißerfilet auf Gemüsebett mit Pinienkernen und  
 Proseccokräuterrahmsauce  
 Tagliatelle mit Tomatenwürfeln, Olivenöl, Knoblauch und frischem Basilikum

zart geschmorter Kalbsbraten  
 in Wildkräuterkruste mit Fenchel-Rosmarin-Thymian-Jus  
 auf Weißweinkräuterrahmsauce  
 Tiroler Serviettenknödel

rosa gebratene Rinderhütsteaks vom argentinischen Angusrind  
 auf Röstzwiebelschmelze  
 schaumiger Cafe de Parisbutter Country Potatoes mit Sauerrahm

frisches Marktgemüse aus dem Wok  
 mit Zucchini, bunter Paprika, Zwiebeln,  
 Karotten, Champignons, grünen Bohnen und Brokkoli

### Süßes Dessert im Glas

Himbeergrütze auf Vanillequarkcreme  
 mit gerösteten Mandeln, Karamell und Schlagsahne  
 garniert mit Minze