



Hochzeitsbüffet

Vorspeisen

Eine Vielfalt bunter Blattsalate mit Rohkost
und griechischem Hirtenkäse, marinierte Oliven
Cocktailtomaten, Gurken, Schalotten, Zucchini
und roten Zwiebeln
Feine Balsamico-Kräuter-Olivenöl-Vinaigrette

Marinierter Räucherlachs auf Limetten-Honig-Dill-Senf Vinaigrette
Pochierte Eismeerlachspralinen mit Oliven auf Aioli Dip
an frischer Mango-Spargelcocktail

Gegrillte Paprikafilets, Carpaccio von Zucchini und Champignons
an Büffelmozzarella mit Balsamico-Rotweinjus
Luftgetrockneter Parmaschinken
Getrocknete Tomaten, Rucola und Parmesanspalten

Saté-Spieße von der Hühnchenbrust mit Curry-Kokoscreme
auf Rucola

Brotkorb mit
ofenfrischer Brotauswahl



Frisch vor Ort aus der Riesenpfanne

Hauptgänge

Saltimbocca alla Romana
Gebratene Hähnchenbrust-Medaillons mit krossem Parmaschinken
und frittiertem Salbei auf Weißwein-Kräuterjus
Mediterranes Grillgemüse
Gebackene Rosmarinkartoffeln mit Fleur de Sel

Frisch gebratenes Filet vom Kabeljau in leichter Sesamkruste
auf klassiertem Möhren-Aprikosen-Fenchel Ragout
an Weißwein-Kräuterrahmsauce
In Olivenöl sautierte Fettuccine mit Cocktailtomaten, Basilikum
Parmesanspalten und Rucola

Rosa gebratenes Clubsteak von der argentinischen Steakhütte
auf Schmorzwiebeln
Frische Gewürzbutter
Estragon-Pfeffer-Rahmsauce
Wahlweise Sauce Bernaise
Steakhouse Pommes

Eis-Theke zum Dessert

Bourbon-Vanilleeiscreme und Joghurteiscreme
Fruchtige Erdbeersauce
Frischen Erdbeeren in Limettenjus
Schlagsahne und Eiswaffeln
