



Hochzeitsbuffet

zum Empfang

Blätterteigteilchen mit fruchtiger Tomaten-Basilikumcreme

kleine Flammkuchenschnecken

Vorspeisenbüffet

grüne Blattsalate mit Rohkost

Paprikawürfeln, Zucchiniwürfeln, Cocktailtomaten, Radieschen
Schalotten, roten Zwiebeln und Ei

Balsamico-Limetten-Basilikum-Olivenöl-Dressing

zweierlei gebackene Filotteigtaschen

gefüllt mit griechischem Schafskäse, jungem Spinat und getrockneten Tomaten
Aioli-Limetten-Dip

und

gefüllt mit Pulled Chicken und Thaim Gemüse Nüssen und Glasnudeln
Chili-Dip

gegrillter norwegischer Barbecue-Lachs Honig-Chili-Kräuter-Pesto
an gegrilltem Fenchel, Möhren mit geröstetem Knoblauch
gegrillten Tomaten, buntem Paprika, getrockneten Tomaten
spanischen Oliven

Rucola und gehobelter Parmesan

feiner Prosciutto Cotto mit mariniertem frischem Spargel,
Cocktailtomaten mit gehobeltem Parmesan und Rucola

Brotkorb

mit ofenfrischen Baguette-Variationen



Hochzeitsbuffet

Hauptgänge

gebratene Garnelen mit Kräuter-Knoblauch-Pesto
auf sautierte Pappardelle mit Cocktailtomaten
mit Weißwein-Kräuterjus
gehobelter Parmesan

Scaloppine alla Romana
zart gebratene Kalbsmedaillons mit krossem Parmaschinken und frittiertem Salbei
auf Limetten-Weißwein-Kräuterjus
mediterranes Grillgemüse mit Spargel
sautierte Rosmarinkartoffeln mit Fleur de Sel

rosa gebratenes Clubsteak von der argentinischen Steakhütte
auf Röstzwiebeln
an mediterraner Gewürzbutter
grüne Estragon- Pfefferrahmsauce
gebackene Steakhouse Pommes frites

Dessert im Gläschen

Mascarpone-Quark-Creme
Salat aus tropischen Früchten in Minz-Limettenjus

zarte belgische Schokoladencreme mit Bourbon-Vanillesauce
und Pistazien

Hochzeitstorte wird von Ihnen zur Verfügung gestellt.

Käsebrett

feine Käseauswahl mit kräftigen Käsesorten
mit Trauben und Feigensenf
pikante Käsecreme & kleine Pfefferbeißer
Fleischwurst mit Chili und Rohkost
ofenfrisches Laugengebäck und Baguette