

Hochzeitsmenü

*Am Tisch:
Rinderkraftbrühe mit Einlage
gemischter Brotkorb & Dip*

*Am Buffet:
Bunter Gartensalat dazu
Joghurtdressing & Essig-Öl*

*Hähnchenfilet im Knuspermantel dazu
Champignonrahmsauce
Schweinefilet (frisch vorm Gast tranchiert) dazu
Pfefferrahmsauce
Rinderbraten in Burgundersauce*

*Spätzle
Kartoffelgratin*

*Bunte Gemüseauswahl
Sauce Hollandaise*

*Herrencreme
Spaghetticreme*

AB 40,- € p.P.

**Geschirr 2,50€
Auf-/Abbau extra
Location extra**

*Fingerfood-Empfang:
Tomate-Mozzarella, Hähnchen-Ananas, Pflaume im Speckmantel,
Garnele-Paprika, Spinat-Ricotta-Tortellini mit getrockneter Tomate*

*Am Tisch:
Buntes Grillgemüse
Schinken-Melone
gemischter Brotkorb & Dip*

*Am Buffet:
Bunter Gartensalat dazu
Joghurtdressing & Essig-Öl*

*Lachsfilet auf Chili-Mango
Rinderfilet (frisch vorm Gast tranchiert) dazu
Balsamico-Preiselbeer-Reduktion & Kräuterbutter
Hähnchenfilet „Greco“ (mit getrockneten Tomaten, Schafskäse & Honig)
Buttergnocchi
Pasta Parmigiano (frische Pasta aus dem Parmesanlaib)
dazu verschiedenes Pesto & Kirschtomaten-Sugo
mediterrane Kartoffelchen mit Rosmarin, Olivenöl & Meersalz*

*gratinierte Zucchini-Schiffchen
Romanescoröschen
Vanillemöhrrchen*

*Himbeertraum
Maracujasplit
Tobleronemousse*

AB 57,-€ p.P.

Vegetarisch

Stationen-Bufferet (vegetarisch)

Zum Empfang:

Ciabatta „Bruschetta-Style“
frisch vom Holzbrett

Am Tisch:

gemischter Brotkorb & Dip

Station 1:

Grillgemüse, Couscous Salat,
Falafelbällchen, Humus, Guacamole & Rotebetedip

Station 2:

Pasta Parmigiano,
(frische Pasta aus dem Parmesanlaib) dazu Pesto,
Kirschtomatensugo

Station 3:

"Burgerstation"
Gemüsepatty dazu Rosmarinkartöffelchen

Station 4:

Buntes Salatbufferet

Station 5:

Tobleronemousse, Maracujasplit, Spaghetticreme

Partybufferet „Vegetarisch“

Rucolasalat mit Beeren & Nüssen
Himbeer-Joghurdressing & Balsamicodressing
Bulgursalat, Roter Linsensalat
bunte Antipastiauswahl (Grillgemüse & gefüllte Spezialitäten)

gemischter Brotkorb
Dips: Aioli, Basilikumcreme, Humus, Rote-Bete-Chutney

Tagliatelle dazu
Kirschtomatensugo, Pesto & Pinienkerne
"Veganpot" mit Süßkartoffeln, Rote-Bete & Cashewkerne
mediterrane Rosmarinkartöffelchen mit Olivenöl & Meersalz
gratinierter Zucchini
gegrillte Paprika,
geschmorrt Champignons

Mousse au chocolat
Rote Grütze dazu Vanillesoße
Himbeertraum

Menübeispiel: (vegetarisch)

Am Tisch:

bunte Antipastiauswahl
dazu gemischter Brotkorb & Dip

Am Bufferet:

Rucolasalat mit Beeren & Nüssen
Bulgursalat, Roter Linsensalat
Himbeer-Joghurdressing & Balsamicodressing

Pasta Parmigiano dazu
Kirschtomatensugo, Rucola,
Pesto & Pinienkerne
Gemüse-Thaicurry dazu Reis
Gnocchi-Pfanne mit Basilikumpesto, getrockneten
Tomaten, Zucchini & Schafskäse

Etagere mit bunter Obstauswahl
Beeren-Nuss-Crumble
Tobleronemousse