

Menübeispiel

vegetarisch

AM TISCH:

bunte Antipastiauswahl
dazu gemischter Brotkorb & Dip

AM BUFFET:

Rucolasalat mit Beeren & Nüssen
Bulgursalat, Roter Linsensalat
Himbeer-Joghurtdressing & 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

ab 55,00 €

Love
Kitchen
CATERING

Partybuffet

vegetarisch

VORSPEISEN:

Rucolasalat mit Beeren & Nüssen
Himbeer-Joghurtdressing & Balsamicodressing

Bulgursalat, Roter Linsensalat

bunte Antipastiauswahl
(Grillgemüse & gefüllte Spezialitäten)

gemischter Brotkorb

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

HAUPTGERICHTE:

Tagliatelle dazu
Kirschtomatensugo, Pesto & Pinienkerne

„Veganpot“ mit Süßkartoffeln,
Rote-Bete & Cashewkerne

mediterrane Rosmarinkartöffelchen
mit Olivenöl & Meersalz

gratinierte Zucchini-schiffchen

gegrillte Paprika

geschmorrt Champignons

NACHTISCH:

Mousse au chocolat
Rote Grütze dazu Vanillesoße
Himbeertraum

ab 48,00 €

Stand 02/2024 · Gültig bis zum Erscheinen einer neuen Karte.

Unsere Hochzeits- menüs

ab 120 Personen

Love
Kitchen
CATERING

Fon 05245-9215005 oder info@love-kitchen.de

Am Halloh 1 · 33442 Herzebrock-Clarholz

immer online - immer frisch

mit aktuellen Infos, Aktionen und Karten: www.love-kitchen.de

 Love-Kitchen-Catering  love_kitchen_catering

Hochzeitsmenü

KLASSIK

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 43,50 €

Hochzeitsmenü

DELUXE

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
Romanesco-Röschen
Vanillemöhrrchen

Himbeertraum
Maracujasplit
Tobleronemousse

ab 59,00 €

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
+ Garnelenpfanne + 4,00 € p.P.

STATION 3:

Gefüllte Paprika (vegan) in Tomatensoße
Reis
Grillgemüse

STATION 4:

Buntes Salatbuffet

STATION 5:

Tobleronemousse
Maracujasplit
Spaghetticreme

ab 62,00 €