



Das perfekte Hochzeitsmenü

FRISCH AUS DEM MEER

- Forellenfilet aus dem Buchenholzrauch an Honig-Dill-Senfsauce
- Garnele in Knoblauch-Kräuter-Öl-Marinade
- Räucherlachs Carpaccio in Orangen Zitronen Marinade

KALTER BUFFETTEIL

- Carpaccio vom Rind Parmesanspänen, Rucola, Balsamico-Essig und Trüffel Öl
- Antipastiplatte (vielfältige Gemüsevariationen, Italienische Käsesorten, verschiedene Salamis, Oliven, usw.)
- Barbarie Flugentenbrust an Cumberlandsauce und Orangenconfit
- Gebratene Gemüsetaler mit pikantem Humus-Dip
- Mini-Wraps mit geräuchertem Lachs, Salat und Joghurt-Dressing
- Bruschetta al Pomodoro, frische Kirchtomaten, Olive, Rucola Büffelmozzarella und Parmesan

SALATVARIATIONEN

- Caesar Salat mit Parmesanspänen, mit Hähnchen in Teriyaki Soße
- Vinaigrette

- Kartoffelsalat „Sicilia“ mit getrockneten Tomaten, Minze rote Zwiebeln und Knoblauch und einer mediterranen

WARMER BUFFETTEIL

- Rosa gebratenes Roastbeef, mit einer aromatischen Cognac-Pfeffersauce
- Zarte Hähnchen mit Parmaschinken, Satimbocca
- Filet vom Schwein in einer Rahmsauce mit frischen Champignons
- Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Mediterranes Kartoffelgratin mit Paprikawürfeln und Tomatenscheiben und Schwarze Oliven
- In Olivenöl gedünstetes Gemüse
- Feinwürzige Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt

DESSERT

- Schoko Mousse
- Tiramisu
- Panna cotta
- Arrangement italienischer Käsespezialitäten

BROT UND DIPS

- Zu den Speisen reichen wir Ihnen einen gemischten Brot- und Brötchenkorb mit Kräuterbutter und selbstgemachten Aioli

Klärung des aktuellen Preises unter
der Telefonnummer 02681-8289784