



Unser Schönster Tag

KALTER BUFFETTEIL

- Insalata Caprese, Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl
- Antipastiplatte (vielfältige Gemüsevariationen, Italienische Käsesorten, verschiedene Salamis, Oliven, usw.)
- Melonenschiffchen mit Lachsschinken
- Mini-Wraps gefüllt mit Salat, Truthahnstreifen und texanischem Dip

SALATBUFFET

- Sommerlicher Blattsalat mit erfrischenden Stücken von der Wasser- und Honigmelone und Fetawürfeln
- Kartoffelsalat „Sicilia“ mit getrockneten Tomaten, Minze, rote Zwiebeln, Knoblauch und einer mediterranen Vinaigrette

WARMER BUFFETTEIL

- Mini-Rinderrouladen geschmort an Tomatensoße, traditionell gefüllt Knoblauch, Parmesan und Petersilie mit Orecchiette
- Im Ofen geschmorte saftige Hähnchenkeulen mit Schalotten Balsamico und Rosmarin

- Feinwürzige Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Lasagne mit Wildlachs und frischem Blattspinat in Béchamelsauce
- In Salbei Butter geschwenkte Gnocchi
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Brokkoli, mit Olivenöl mariniert
- Champignons herzhaft mit Zwiebeln geschmort, in Knoblauchsauce
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken

DESSERT

- Schoko Mousse
- Himbeer Vanillecreme mit Amaretti

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



Ti amo

FRISCH AUS DEM MEER

- Carpaccio vom Räucherlachs mit Zitronen Olivenöl Marinade
- Räucherforelle mit Orangenfrischkäse und rosa Pfeffer

KALTER BUFFETTEIL

- Chicoréeschiffchen mit feinem Gemüsetatar
- Insalata Caprese, Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl
- Honey Peppers, eingelegte rote Mini-Paprika mit Frischkäse gefüllt
- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischscheiben an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Herzhaft gebratene Datteln im Speckmantel

SALATBUFFET

- Italienischer Cherrytomaten Salat mit Kapern, rote Zwiebeln, Minze und Basilikum mit feiner Vinigrette
- Wildkräutersalat mit Parmesanspänen und fruchtige Himbeerdressing

WARMER BUFFETTEIL

- Lamnbraten an Thymiansauce mit frischen Kräutern

- Filet vom Schwein gebraten, in einer Calvadossauce
- Geschmorter „Ossobuco“ aus Kalb in Rotwein, Kräuter geschmort und Tomatenwürfeln

- Zanderfilet streifen in Kräuter-Zitronen Soße
- Feinwürzige Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Feine Tagliatelle in Salbei Butter geschwenkt
- In Olivenöl gedünstetes Gemüse

DESSERT

- Italienischer Tiramisu im Weckglas geschichtet mit Physalis und Schokoraspeln garniert
- Panna cotta à la Karamell mit dezente Röstaromen
- Stracciatellamousse mit Schokoladenstreuseln
- Käsevariation Bella Italia

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



Italiensche Hochzeit

KALTER BUFFETTEIL

- Vielfältige Antipastivariationen mit goldprämierter Edelsalami und Schinkenspezialitäten
- Schwarze gebratene Oliven mit roten Zwiebeln, Knoblauch und Peperoni verfeinert mit frischer Minze
- Rosa gebratene Ente mit Kräuter-Orangen Dressing
- Melonenschiffchen à la Venedig mit Parmaschinken
- Kartoffelsalat „Sicilia“ mit getrockneten Tomaten, Minze rote Zwiebeln und Knoblauch und einer mediterranen
- Vinaigrette

SALATBUFFET

- Wildkräutersalat mit Parmesan flocken
- Mediterraner Grillsalat mit Tomaten, Gurken, Feta, Oliven und Rucola
- Gnocchi Salat mit Rucola, getrockneten Tomaten, gerösteten Pinienkernen, gehobelten Parmesanspänen und grünem Kräuter Pesto

WARMER BUFFETTEIL

- Hähnchenbrust mit Steinpilze
- Filet vom Schwein gebraten, in Pinot-Grigio-Rahmsauce

- Kalb - Saltimbocca alla Romana gefüllt mit Parmaschinken und Salbei geschmort in Marsala Soße
- Frische Gefüllte Tortelloni mit Spinat Ricotta Füllung an Zitronen Butter Soße verfeinert mit Rosmarin
- Feinwürzige Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Feinwürzige Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- In Butter geschwenkte Tagliatelle
- Vielfältige Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Karottenscheiben

DESSERT

- Himbeerquark und einem erfrischenden Waldfrüchtetopping
- Italienische Tiramisu im Weckglas geschichtet mit Physalis und Schokoraspeln garniert
- Stracciatellamousse mit Schokoladenstreuseln
- Käsevariation Bella Italia

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



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



Ein unvergesslicher Tag

KALTER BUFFETTEIL

- Bruschettamix (mit Strauchtomaten, Zwiebeln, Knoblauch frischem Basilikum, Rucola, Büffelmozzarella und Oliven)
- Knackige Peperoni mit Frischkäsecreme gefüllt
- Roastbeef-Röllchen zart rosa gebraten mit Kräuterremoulade auf Schwarzbrottaler
- Mini-Wrap mit Räucherlachs, Gurke, Crème fraîche und Salat

SALATVARIATIONEN

- Knackiger Rucola Salat mit Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Cesere Salat, gemischter Blattsalat mit marinierter Geflügelbrust in Teriyaki- Soße, Kirschtomaten, Rucola und Parmesanobel

WARMER BUFFETTEIL

- Herzhafter Spanferkelrücken mit würziger Altbiersauce
- Sanft geschmorter Rinder Tafel spitz mit einer Balsamicojus
- Putensteaks in einer leichten Tomaten-Mozzarella Sauce
- Zanderfilet mit einer Mango-Chili-Marinade gedünstet, auf buntem Gemüsebouquet, dazu Limettensauce

- Feinwürzige Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Goldbraune Bratkartoffeln mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- Feine Tagliatelle in Butter geschwenkt
- Rahmgemüse der Saison mit Kräutern verfeinert

DESSERT

- Weiße Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Erdbeercreme aus fein pürierten Früchten mit frischer Sahne locker aufgeschlagen
- Crème Brûlée, vor Ort gebläht, für ein knackiges Finish
- Käsesticks mit verschiedenen Obstvariationen

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

P.S. Ich Liebe Dich

ANTIPASTI

- Insalata Caprese, Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl
- Vegetarische Antipastivariationen, in Kräuteröl und Knoblauch eingelegte Gemüsevariation mit reis gefüllt Weinblätter mit feinen Zitronen Olivenöl

KALTER BUFFETTEIL

- Rosa gebratenes Roastbeef Carpaccio mit Grünem Kräuter Pesto
- Texas-Wrap mit Pulled Pork, BBQ-Sauce, roten Zwiebeln, Mais, Paprika und Salat
- Entenbrust streifen an raffinierter Orangenvinaigrette
- Mini-Wraps mit geräuchertem Lachs, Salat und Joghurtdressing
- Melonenschiffchen mit Lachsschinken und Minze
- Blätterteigtaschen mit blanchiertem Blattspinat und Käse gefüllt

SALATVARIATIONEN

- Italienischer Prinzessbohnen Salat mit feien Minze und Knoblauch in feiner Olivenöl viniagrett
- Brokkoli Salat mit fruchtigen Apfelwürfeln, saftigem Schinken, Mais und Paprika
- Grüner Salat und knackigem Gemüse mit erlesenen Dressings
- Exotischer Hähnchen-Mango-Chili-Salat an spritziger Kräutervinaigrette

WARMER BUFFETTEIL

- Filet vom Schwein gebraten, in einer fruchtigen Apfel-Calvadosauce
- Rinder Flank Steak Streifen in einer asiatischen Teriyaki-Sauce mit Ingwer und Honig abgerundet
- Gegrillten Scampis in einer milden Knoblauchsauce
- Rosa geschmorter Kalbstafelspitz in Kalbs-Jus
- Gnocchi in Butter geschwenkt
- Feinnussige Drillinge herzhaft mit feinen Rosmarin Olivenöl und Knoblauch gebraten
- Gedämpfter Butterreis mit frischer Petersilie
- In Olivenöl gedünstetes Gemüse
- Ratatouille Gemüse mit frischen Kräutern geschmort

DESSERT

- Mangocreame aus fein pürierten Früchten mit frischer Sahne locker aufgeschlagen
- Kirschtraum mit Quark und Blütenhonig
- Italienische 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

Mit dir durchs Leben

FRISCH AUS DEM MEER

- Scheiben vom milden Räucherlachs mit einer Honig-Dill-Senfsauce
- Mild geräuchertes Forellenfilet mit Sahne-Meerrettich

ANTIPASTI

- Knackige Peperoni mit Frischkäsecreme gefüllt
- Antipastiplatte (vielfältige Gemüsevariationen, Italienische Käsesorten, verschiedene Salamis, Oliven, usw.)
- Blanchierte Weinblätter mit Butterreis gefüllt

KALTER BUFFETTEIL

- Vitello tonnato Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef mit Kräuterremoulade
- Rinder Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- Pikante Hacksteaks mit Peperonifüllung und einem pikanten Salsa-Dip
- Gebratene Entenbrust auf Wildkräutersalat mit Hibiscus-Balsamico-Glace
- Gekräuterte Ziegenkäsetaler in Parmaschinkenhülle auf Chicorée

SALATVARIATIONEN

- Caesar Salat mit Parmesanspänen, Hähnchen und Caesar-Dressing
- Toskanischer Brotsalat „pansanella“
- Kartoffelsalat „Sicilia“ mit getrockneten Tomaten, Minze rote Zwiebeln und Knoblauch und einer mediterranen Vinaigrette

WARMER BUFFETTEIL

- Pikanter Chili-Wirsing mit Sahne verfeinert
- Lasagne
- Geschmorte Kalbsroulade mit einer zarten Pilz-füllung und Rahmsauce
- Sanft geschmorter Rinderbraten aus der Steakhüfte mit einer Balsamicojus
- Gedünstetes Zanderfilet an blanchiertem Spinat, Knoblauch und einer pikanten Paprikamarinade mit einer erfrischenden Limettensauce
- Feinnussige Drillinge herzhaft gebraten mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Mediterranes Kartoffelgratin mit Paprikawürfeln und Strauchtomaten
- Vielfältige Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Karottenscheiben

AUS DER VEGETARISCHEN KÜCHE

- Vegetarische Ricotta Spinat Ravioli an cremiger Parmesan-Sauce

DESSERT

- Panna cotta mit einem fruchtigen Himbeerpüree
- Leichte Limetten-Joghurt-Mousse

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



Getränkepauschale "All-Inclusive"

EMPFANG

- Aperol
- Prosecco
- Lillet
- Hugo

ZUM ESSEN/WEINE

- 1 Weißwein
- 1 Rosewein
- 1 Rotwein

BIER VOM FASS

- Weizen
- Kölch
- Pils

HEISSGETRÄNKE

- Kaffee
- Tee
- Cappuccino
- Espresso

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

- Mineralwasser
- ohne Kohlensäure
- Apfelsaft
- Orangesaft
- Softgetränke (Coca Cola/
Orangenlimonade/
Zitronenlimonade)

DIGESTIF

- Jägermeister
- Grappa
- Sambuca
- Ramazotti
- Fernetbranca

Alle Getränke werden über den gesamten Zeitraum serviert

Klärung des aktuellen Preises unter
der Telefonnummer 02681-8289784