

Hochzeit Buffet für Genießer

Vorspeisen

Graved Lachs mit Honig Dill-Senfdip^{3,8}, Schillerlocken geräuchert,
Atlantik Fischterine, Shrimps Cocktail in der Melone serviert

Italienische Anit-Pasti

Gefüllte Champignonköpfe, gegrillte Aubergine, Peperonata,
Oliven⁶ und gefüllte Peperonis, Coppa Schinken mit frischen Feigen,
Ziegenkäse auf Ruccolasalat

Baguettes und Partybrötchen

Salat

Knackige Sommersalate mit Hausdressing^{5,8}, Rohkostsalat,
Griechischer Bauernsalat, Karottensalat mit Pinienkernen

Hauptspeisen

Gegrillte Riesengarnelen in der Kräutermarinade
am Stück gegrilltes Argentinisches Rinderfilet an Pfefferbutter,
Kalbsrücken an Morchelrahm
Hähnchenbrustfilet in der Mandelpanade mit Chilli- Mangosauce

Beilagen

Wilder Reis, Rosmarinkartoffel und Kräuterspätzle
Gemüseplatte der Saison

Vegetarisches

Vegetarisches Gemüse Couscous

Dessert

Exotischer Fruchtsalat mit Rum und Mascarponecreme
mit Amarenakirschen

ab **49,90 €** /Person (inkl. MwSt.)