



Hochzeit Buffet Gourmet

Vorspeisen

Antipasti (Paprika, Peperoni, Zucchini, Aubergine)
Shrimp Cocktail in kleinen Gläschen, Tomaten Mozzarella mit Lavendelpesto
Röllchen vom Lachs mit Frischkäse gefüllt, Roastbeef mit Kräuter-Crème fraîche

Fisch

Eingelegte Garnelen, geräucherter Lachs, Odenwälder Räucherforelle,
geräucherten Heilbutt, Kieler Sprotten, Schillerlocken
und verschiedene Sorten Makrelen-Häppchen,
dazu Sahnemeerrettich^{3,5} und deutscher Kaviar

Ciabata und Baguettes sowie Partybrötchen

Salat

Blattsalate der Saison mit Balsamico Dressing^{5,8} und Joghurtdressing

Hauptspeisen

Gefüllte Poulardenbrust an Pfifferlingsauce⁴
Überbackene Jakobsmuscheln
Schweinefilet (am Stück) im Speckmantel umhüllt an Whiskysauce⁴
Lammrostbeef (am Stück) gebraten mit Thymjanjus

Beilagen

Spätzle, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin
Gemüse der Saison

Vegetarisches

Crêpes mit Spinat-Schafskäsefüllung

Dessert

Trüffelmouse und Caipirinha Creme

Internationale Käseauswahl² mit Früchten

ab **49,90 €** /Person (inkl. MwSt.)