



Hochzeit Buffet 1

Suppe

Spargelcreme Süsschen mit frischen Kräutern

Hauptgerichte

Forelle Müllerin mit Zitronenbutter
Zarte Schweinelende mit Steinpilzen à la Crème
„Cordon bleu“ vom mageren Schweinerücken
mit Schinken² und Käse² gefüllt
Spätzle, Kroketten und Kartoffelgratin
Broccoli mit Hollandaise

Salat

Blattsalate der Saison mit Joghurtdressing,
Karottensalat, Gurkensalat mit Crème fraîche und
Cocktailsalat

Dessert

Tiramisu⁹ und frischer Obstsalat

ab **29,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Hochzeit Buffet 2

Salat

Gurkensalat, Karottensalat
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum,
verschiedenen Blattsalate der Saison mit Joghurtdressing,
bunter Thunfischsalat
(Gurken, Tomaten, Thunfisch, Paprika, Zwiebel)

Hauptgerichte

Fleisch

Hähnchen- Ananas Curry mit Gemüse
Schweinelende mit Champignonrahmsauce⁴
Putenbraten mit Grüner Pfefferrahmsauce⁴

Fisch

Lachsfilet auf Blattspinat mit Kräutersauce⁴

Vegetarisches

Gemüseauflauf Mediteran,
Broccoli , Zucchini, Cocktailtomaten
Paprika, Gegrillte Auberginen mit Mozzarella überbacken

Beilagen

Basmatireis, Kartoffelgratin, Spätzle

Dessert

Panna Cotta mit Erdbeermark, frischer Obstsalat

Internationaler Käse² vom Brett

dazu Baguettes und Butter

ab **34,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

Hochzeit Buffet für Genießer

Vorspeisen

Graved Lachs mit Honig Dill-Senf dip^{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 (zzgl. MwSt.)

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 (zzgl. MwSt.)

Hochzeit Buffet International

Salat

Gurkensalat mit Creme-Fraiche, Tomaten mit Mozzarella und Basilikum,
verschiedene Blattsalate der Saison mit Joghurtdressing,
bunter Sommersalat (Gurken, Tomaten, Thunfisch, Paprika, Zwiebel)

Hauptgerichte

Fleisch

Hähnchen-Paprika-Spieße mit Schafskäse überbacken
Zarte Schweinelende mit Gorgonzolarahmsauce⁴
Putenbrustfilet „Kreol“ an Pfeffer-Käuterkruste mit feuriger Sauce⁴

Fisch

Doradenfilet an Knoblauchbutter

Gemüse

Mediterranes Grillgemüse

Beilagen

Basmatireis, Kartoffelgratin, Spätzle

Dessert

Frischer Obstsalat, Rote Grütze mit Vanillesauce, Tiramisu

ab **32,20 €** /Person (zzgl. MwSt.)



Hochzeit Sterne Menü

Suppe

Tomatencreme Süsschen mit Shrimps und Kräuter

Hauptgerichte

Mit Schafskäse gefüllte Schweinelende

Zartes Hähnchenbrustfilet überbacken mit Käse²-Kräuterkruste

Blumenkohl mit Hollandaise, Broccoli- und Karottengemüse

Kleine gebackene Kartoffeln, Basmatireis und Tagliatelle

Salat

Bunter Blattsalat mit Cocktailtomaten und Mozzarellakugeln,

dazu Balsamicodressing^{5,8}

Dessert

Eierlikör Creme von weißer Schokolade

und fruchtige Melonencocktail

ab **28,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)