

AKTUELLE TOPLISTE

Hochzeiten

2015



1.

Salatarrangement
mit Sommerfrüchten
und Scheiben von einer gefüllten Geflügelbrust
Orangen-Joghurt-Dressing

Ciabatta & Baguette

Norwegischer Lachs
mit Kräutern in der Folie gegart
-am Büfett filiert-

Marinierte Schweinemedallions
mit Tomatenpesto

Broccoli, Blumenkohl, Blattspinat und Möhren

Gebackene Kartoffeln
mit Olivenöl und Rosmarin

Gnocchi
mit brauner Butter

Limonen-Joghurt-Mousse

Mousse au chocolate
mit einem Ragout
von Schattenmorellen



2.

Pollo Tonnato mit Kräuter-Thunfischsauce
an
Ruccola,

Strauchtomaten & Mozzarella
mit Basilikum-Pesto und Romanasalat

Ciabatta

Gekräutertes Schweinefilet
mit mediterranem Gemüse & Kräutern
in der Pfanne serviert

Gebratene Maispouardenbrust
in Knoblauch mit schwarzen Oliven

Gebackene kleine Kartoffeln
mit Rosmarin und Bärlauch

Blattspinat
mit Olivenöl

Saisonale Marktgemüse aus dem Wok

Cannelloni
gefüllt mit Ricotta
in einer leichten Sahnesauce

Timarisu
mit Espresso - Biskuit

Fruchtarrangement
mit einem Vanille-Orangen-Schaum



3.

**Arrangement
von Antipasti**

Gegrillte Gambas, Auberginenröllchen gefüllt mit Fetakäse,
Zucchini, getrocknete Tomaten,
Mozzarella an Blattsalaten

Ciabatta

Kalbsrückenbraten
am Büfett tranchiert

Marinierte Geflügelsteaks
mit Frischkäse gratiniert

Spargeldialog
zur Saison
(weiß & grün)
mit Sc. Hollandaise & brauner Butter

Gemüsevariation
Blattspinat, Möhren und Kaiserschoten

Geschmorte Kartoffeln
mit Rosmarin

Cannelloni
mit Ricotta gefüllt
in einer Sahnesauce

Cappuccino-Mousse
mit Kaffeelikör

Eisbüffet
(Vanille-, Schokoladen-, Strazziatella)
mit saisonalem Obstsalat



4.

**Variation
von Antipasti**

(Zucchini, Champignons, Paprika, Auberginen, Tomaten mit Ruccola & Pecorino u. a.)

**Vitello Tonnato
an
Romanasalat**

Ciabatta

Zanderfilet

in einer Limonenbutter gebraten,
dazu eine Riesling-Sauce

Kleine Steaks:

Rind, Schwein, Geflügel
mit
Mangodip, Salsadip, Cocktaildip

Gebackene Kartoffeln

in Olivenöl und Rosmarin

Italienische Pasta

in einer leichten Knoblauchsahne

Jahreszeitliches Obstarrangement

mit einem Eisbüfett

**Erdbeertiramisu
mit Amarettini**



5.

Variation von Tapas
als Tischbüfett:

Gefüllte Oliven, marinierte Sardinen,
Würfel von Seranoschinken, Mahónkäse und Salami,
eingelegte Champignons, Melonenspieße,
Gemüsespieße, gefüllte Minipaprika,
gefüllte Peperoni

Gekräuterter Kalbsrücken
am Büfett tranchiert

Marinierter Lachs
mit Kräutern und Honig

Paprika-Champignon-Pfanne

Gebackene Kartoffeln
mit Olivenöl

Reis-Gemüse-Paella

Mallorquinischer Tomatensalat
mit Birnen und Limettenvinaigrette

Rucola & Mediterraner Salat
mit 2 verschiedenen Dressings

Creme Catalan
mit Kaffeelikör

Limetten-Tiramisu



6.

Kräuter-Creme-Suppe
mit Basilikumgnocchi

oder

Hochzeitssuppe
mit Einlage

Gefülltes Schweinefilet
mit Tomatenpesto und Blattspinat

Saltim bocca
vom Truthahn
mit Parmaschinken und Salbei

Frischer hiesiger Stangenspargel
nur zur Saison

Saisonale Gemüseauswahl

Variation von Rohkostsalaten
mit 2 verschiedenen Dressing

Rosmarinkartoffeln
mit Olivenöl gebacken

Pastaauflauf
in einer leichten Knoblauchsahne

Pannacotta
mit frischen Erdbeeren

Limonentiramisu
auf Espressobisquit



7.

Vorspeisen:

Marinierte Schweinefiletscheiben mit Basilikumpesto
Paprika, Zucchini, Champignons mit Salami
Tomaten & Mozzarella
Salatvariation mit Kräutern

Ricotta-Sahne-Dressing

Ciabatta

Rinderfiletspitzen

mit Champignons, Schalotten, Tomaten und Ruccola

Lachs- Filets

mit Kräutern der hauseigenen Kräuterspirale
(am Büfett filiert)

Blattspinat

mit einem Hauch von Knoblauch

Bohnenbouquets

Saisonale Marktgemüse
aus dem Wok

Cannelloni

gefüllt mit Ricotta in einer leichten Sahnesauce

Gebackene Kartoffeln

mit Olivenöl und Rosmarin

Ziegen-Frischkäse-Mousse

mit Waldblütenhonig und Krokantippen

Eisvariation

mit Fruchtmarkschaum und Amaretto-Pfirsichsahne