

HOCHZEITS MENÜ

Nr. 1

Vorspeisen

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

Ciabatta & Baguette

Hauptspeisen

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

Dessert

Limonen-Joghurt-Mousse

Mousse au chocolate
mit einem Ragout
von Schattenmorellen

Bleiben Sie immer up to date!



HOCHZEITS MENÜ

Nr. 2

Vorspeisen

Pollo Tonnato mit Kräuter-Thunfischsauce
an Ruccola,
Strauchtomaten & Mozzarella
mit Basilikum-Pesto und Romanasalat

Ciabatta

Hauptspeisen

Gekrätertes 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

Dessert

Timarisu
mit Espresso - Biskuit

Fruchtarrangement
mit einem Vanille-Orangen-Schaum

Bleiben Sie immer up to date!



HOCHZEITS MENÜ

Nr. 3

Vorspeisen

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

Ciabatta

Hauptspeisen

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

Dessert

Cappuccino-Mousse
mit Kaffeelikör

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

Bleiben Sie immer up to date!



HOCHZEITS MENÜ

Nr. 4

Vorspeisen

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

Vitello Tonnato
an Romanasalat

Ciabatta

Hauptspeisen

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

Dessert

Jahreszeitliches Obstarrangement
mit einem Eisbüfett

Erdbeertiramisu
mit Amarettini

Bleiben Sie immer up to date!



HOCHZEITS MENÜ

Nr. 5

Vorspeisen

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

Hauptspeisen

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

Dessert

Creme Catalan
mit Kaffeelikör

Limetten-Tiramisu

Bleiben Sie immer up to date!



HOCHZEITS MENÜ

Nr. 6

Vorspeisen

Kräuter-Creme-Suppe
mit Basilikumgnocchi

oder
Hochzeitssuppe
mit Einlage

Hauptspeisen

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

Dessert

Pannacotta
mit frischen Erdbeeren

Limonentiramisu
auf Espresso bisquit

Bleiben Sie immer up to date!



HOCHZEITS MENÜ

Nr. 7

Vorspeisen

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

Ricotta-Sahne-Dressing

Hauptspeisen

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

Dessert

Ziegen-Frischkäse-Mousse
mit Waldblütenhonig und Krokanthippen

Eisvariation
mit Fruchtmarschaum und Amaretto-Pfirsichsahne

Bleiben Sie immer up to date!

