

Hochzeitsbuffet

Suppe

Minestrone

Kalte Köstlichkeiten

Pochierte Lachstranchen
mit Meerrettich, Creme Fraiche

Gemischte Fischplatte mit Kaviareiern
Graved Lachs, Schottischer Räucherlachs
und geräucherte Forellenfilets(Sedemünder) mit

Sedemünder Dips

Roastbeefplatte mit Remouladensauce
und Cornichons

Neztmelone mit Parmaschinken und gehobelten Parmesan

Zimtente mit Ananas Chutney

„Vitello tonnato“

Salate

„ Anti Pasti „, verschiedene gebratene und
eingelegte Gemüse wie Paprika, Zucchini, Aubergine
und Champignon

Tomate Mozzarella

Safranreissalat mit Hähnchenbruststreifen und Mandarinen

Mango-Rucola Salat mit Ingwermarinade

Avocado-Shrimps Salat

Heiße Gaumenfreuden

Rinderbäckchen in Balsamico-Sahnesauce

Coq au vin von der Poularde

Schufnudelpfanne mit mediterranem Gemüse

Kroketten

Steinpilzrisotto

Schwarzwurzeln

Selleriepüree

Tomaten-Lauchgemüse mit Pinienkernen

Und etwas Süßes zum Dessert

Nougatmousse mit geminzten Früchten der Saison

Tiramisu mit beschwipsten Himbeeren

Crème Brûlée mit Rorzucker

Brotauswahl mit Butter

Preis pro Person

€36,50