



Hochzeitsbuffet

Wildterrine mit Sauce Cumberland

Räucherfischauswahl mit Meerrettichcreme

Shrimpscocktail mit Avocado und Grapefruit

Putenbrustscheiben mit Thunfischsauce und Kapern

Gegrilltes Gemüse in Balsamicovinaigrette mit Oliven und Pinienkernen

Büffelmozzarella mit Strauchtomaten und Basilikum

Saisonaler Blattsalat mit zweierlei Dressings, Kresse und Sprossen

Baguetteauswahl, Butter und Kräuterquark

* * *

Karotten - Fenchelschaumsuppe mit Croutons

oder

Geeiste Melonensuppe

* * *

Rosa Roastbeeftancho mit Kräuterkruste und Sauce Béarnaise

Gebratenes Ikarimi Lachsfilet mit Blattspinat und Pommerysensaft

Saisonale Gemüseauswahl, Wildreis, Rosmarinkartoffeln

Penne all'arrabbiata mit Piccata von der Hähnchenbrust und geriebenen Parmesan

* * *

Crème Brûlée, Panna Cotta, Schokoladenmousse

Kaiserschmarrn

Schwarzwälder Kirschartig im Baumkuchenmantel

Fruchtsaucen, Vanillesauce, Rote Grütze

Saisonale Obstplatte

Internationale Käseauswahl mit Früchtesenf

Dieses Buffet kostet pro Person 45,50 Euro (buchbar ab 30 Personen)