

Princess Wedding

ab 60 Personen

Preis im Haus: 33,90 € pro Person

Preis außer Haus: 38,90 € pro Person



Antipasti

- Bruschetta mit Strauchtomaten, Zwiebeln, Knoblauch und frischem Basilikum
- Knackige Peperoni mit Frischkäsecreme gefüllt

Kalter Buffetteil

- Roastbeef Röllchen zart rosa gebraten mit Kräuterremoulade auf Schwarzbrotaler
- Grüner Wasabi-Mini-Wrap mit Räucherlachs, Gurke, Crème fraîche und Chinakohl
- Blätterteigtasche „Italia“ mit Tomaten und mediterranen Kräutern
- Mini-Hamburger mit Gurkenchip, Tomatenecke, Rucola und einer Senfcreme
- Mini-Kalbsschnitzel auf „Tessiner“ Kartoffelsalat mit Lauchlocken
- Schweinefiletmedaillons mit einem Knoblauch-Staudensellerie-Dip
- Parmesantütchen
- Schweinerücken à la Meran mit Maronenpüree und feiner Honignote

Salatvariationen

- Gemischter Blattsalat mit Tomaten, Gurken und Frühlingszwiebeln mit Dressing nach Wahl
- Geflügelsalat mit saftigem Hähnchen, Ananas, Mandarinen und einem Hauch Curry
- „Tessiner“ Kartoffelsalat mit Lauchlocken und Tomatenwürfeln
- Süßkartoffelsalat mit Essig-Öl und erlesenen Kräutern verfeinert

Warmer Buffetteil

- Wildschweinerücken im Ganzen vor Ort tranchiert, gereicht mit Waldpilz-Confit
- Sanft geschmorter Rinderbraten aus der Steakhütte mit einer Balsamicojus
- Putensteaks in einer leichten Tomaten-Mozzarellasauce
- Buntbarsch mit einer Mango-Chili-Marinade gedünstet, auf buntem Gemüsebouquet, dazu Limettensauce
- Feinnussige Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Goldbraune Bratkartoffeln mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- Feine Tagliatelle in Butter geschwenkt
- Blanchierte Prinzessbohnen herzhaft mit Speck ummantelt
- Rahmgemüse der Saison mit Kräutern verfeinert
- Blanchierte Strauchtomaten

Dessert

- Weiße Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Erdbeercreme aus fein pürierten Früchten mit frischer Sahne locker aufgeschlagen
- Crème Brûlée von der Tonkabohne, vor Ort gebläht, für ein knackiges Finish
- Käsesticks mit verschiedenen Obstvariationen

Brot und Dips

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette, Ciabatta mit Kräuterbutter und einem pikanten Tomaten-Basilikum-Dip