

The White Wedding

ab 80 Personen

Preis im Haus: 33,90 € pro Person

Preis außer Haus: 38,90 € pro Person



Frisch aus dem Meer

- Caipirinha-Lachs mild geräuchert mit Rohrzucker und Limette
- Garnelenspieße mit Mandelblättchen, dazu Aioli
- Schwarzbrottaler mit Lachsmousse und Kräutergarnitur

Antipasti und Vorspeisen

- Vielfältige Antipastivariationen mit goldprämierter Edelsalami und Schinkenspezialitäten
- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischscheiben an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Bruschetta mit Mozzarella, Strauchtomatenscheiben und frischem Basilikum
- Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef mit Kräuterremoulade
- Delikatess-Geflügelarrangement mit Flugentenbrust, Hähnchenbrustfilets mit Brokkoli gefüllt, zarter Putenbrust an Cumberlandsauce und fruchtiger Putenbrust „Hawaii“
- Schweinefiletmedaillons mit flambierten Früchten aus dem Rumtopf
- Hähnchenfilet im Knuspermantel mit einem Mango-Chutney-Dip
- Party-Mettenden frisch aus dem Rauch mit Senf
- Pikante Hacksteaks mit Peperonifüllung und einem pikanten Salsa-Dip
- Vegetarische Mini-Wraps mit Rucola, Sauerrahm und Tomatenperlen

Salatvariationen

- Knackiger Rucolasalat mit Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Coleslaw (amerikanischer Weißkrautsalat) mit geraspelten Karotten und Sahne abgerundet
- Nudelsalat mit Cocktailtomaten, Erbsen und Schinkenstreifen
- Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Schafskäse
- Waldorf-Astoria-Salat mit Mandelsplittern, erfrischenden Mandarinen und Apfelwürfeln

Warmer Buffetteil

- Saftiger Burgunder Grillschinken mit kräftiger Bratensauce
- Ganzer Truthahn vor Ort tranchiert mit fruchtiger Johannisbeersauce
- Gebratene Schweinefiletmedaillons in einer aromatischen Cognac-Pfeffersauce
- Putensteaks in einer fruchtigen Curry-Ananassauce
- Tortellini, vegetarisch gefüllt, in einer cremigen Käse-Sahnesauce
- Kartoffelgratin „Italia“ mit Tomaten und Mozzarella überbacken
- Goldbraune Bratkartoffeln mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- Gedämpfter Butterreis mit frischer Petersilie
- In Butter geschwenkte Eierspätzle
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Brokkoli, dazu Sauce Hollandaise
- Riesenchampignons gefüllt mit blanchiertem Blattspinat und Käsekronen in einer Knoblauchsauce
- Gehobelter Wirsing in cremiger Rahmsauce

Dessert

- Frisches exotisches Obstarrangement mit BourbonVanillesauce
- Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Locker aufgeschlagene Bayrische Creme mit Kirschragout
- Panna cotta mit einem exotischen Mangotopping
- Arrangement Internationaler Käsespezialitäten

Brot und Dips

- Dazu reichen wir Ihnen einen gemischten Brot und Brötchenkorb mit Butter und Kräuterbutter

www.eventhaus-giebel.de