

Hochzeit mediterran

ab 50 Personen

Preis im Haus: 34,90 € pro Person

Preis außer Haus: 39,90 € pro Person



Antipasti

- Caipirinha-Lachs mild geräuchert mit Rohrzucker und Limette
- Garnele in Knoblauch-Kräuter-Öl-Marinade auf essbarem Maismehlöffelchen
- Carpaccio vom Räucherlachs mit Meerrettich-Pesto
- Mini-Tortillataschen gefüllt mit frischem Gartensalat und Lachsfilet
- Chicoréeschiffchen mit feinem Gemüsetatar
- Knackige Peperoni mit Frischkäsecreme gefüllt

Kalter Teil

- Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef mit Kräuterremoulade
- Mini-Tortillataschen gefüllt mit Putenbrustfilet und pikantem Salsa-Dip
- Zarte Putenbrust gefüllt mit Ananas, Papaya und einem Curry-Dip garniert
- Spanischer Serranoschinken
- Mini-Hacksteaks mit Salsa-Dip im Glas
- Putenfilet natur mit Orangenconfit und Curry-Dip
- Spanische Chorizo

Salatbuffet

- Mediterraner Salat mit Rind eischstreifen, Tomaten, Rucola und edler Trüffelvinaigrette
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten und einer mediterranen Vinaigrette
- Rucola-Himbeer-Salat mit mild geräucherter Entenbrust und erlesenem Dressing
- Pastasalat „al dente“ mit buntem Ratatouille Gemüse

Warmer Teil

- Roastbeefmedaillons vom Weideochsen in einer aromatischen Cognac-Pfeffer-Sauce
- Kaninchen auf Blattspinat mit frischem Knoblauch
- Saftiger Braten aus der Lammkeule an Thymiansauce mit frischen Kräutern der Provence
- Ganzes Zander let in Olivenöl auf der Haut gebraten dazu Brunnenkressensauce
- Kartoffelgratin „Italia“ mit Tomaten und Mozzarella überbacken
- Spanische Tortillas mit knusprigen Speckwürfeln und frischer Petersilie
- Mediterrane Drillinge, gebraten mit Paprikastreifen, Tomatenwürfeln und frischen Zwiebeln
- Buntes Grillgemüse in Olivenöl geschwenkt
- Mediterrane Spitzpaprika mit roten Zwiebeln angebraten mit Honig-Jus
- In Olivenöl gedünstetes Zucchini Gemüse mit feinen Schalotten

Dessert

- Beschwipste Pflaumen in Chianti auf Vanille-Mousse
- Mini Ananasboote gefüllt mit exotischem Obstcocktail
- Spanische Vanilletorte mit feiner Marzipannote und Schokoladenglasur

Beilagen

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta mit guter Butter und Aioli