

# White Wedding

ab 60 Personen

Preis im Haus: 31,90 € pro Person

Preis außer Haus: 36,90 € pro Person



## Antipasti

- Insalata Caprese, Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl
- Pastaspieße "al dente" mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Farfalle und Kräuter-Pesto

## Kalter Teil

- Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef mit Kräuterremoulade
- Texas-Wrap mit Pulled Pork, BBQ-Sauce, roten Zwiebeln, Mais, Paprika und Salat
- Parmaschinkenspieße mit Melonenperlen
- Hähnchenfilet im Knuspermantel mit einem Mango-Chutney-Dip
- Schweinefiletmedaillons mit erfrischenden Früchten garniert
- Blätterteigtasche „Italia“ mit Tomaten und mediterranen Kräutern
- Mini Steinofenbrötchen mit Krautsalat und Putenbruststreifen
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit Mini-Hacksteak im Glas serviert

## Salatvariationen

- Coleslaw, amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspelten Karotten und Sahne abgerundet
- Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke
- Gemischter Blattsalat mit Tomaten, Gurken und Frühlingszwiebeln mit Dressing nach Wahl
- Waldorf-Astoria-Salat mit Mandelsplittern, erfrischenden Mandarinen und Apfelwürfeln

## Warmer Teil

- Rosa gebratene Brust von der Flugente mit Apfel-Calvados-Sauce
- Mild geräucherter Nusschinken-Braten mit einer kräftigen Bratensauce
- Buntbarsch mit einer Mango-Chili Marinade gedünstet, auf buntem Gemüsebouquet dazu Limettensauce
- Feine Streifen von der Putenbrust in einer Sauce aus frischen Champignons, gehackten Zwiebeln und Sahne
- Gratinierte Kartoffel mit Lauchlocken und Porree
- In Butter geschwenkte Eierspätzle
- Feinnussige Drillinge herzhaft gebraten mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- Champignons herzhaft mit Zwiebeln geschmort, in Knoblauchsauce
- In Olivenöl gedünstetes Zucchini Gemüse mit feinen Schalotten
- Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica Möhren und Speckbohnen, dazu Sauce hollandaise

## Dessert

- Mangocreme aus fein pürierten Früchten mit frischer Sahne locker aufgeschlagen
- Italienische Tiramisu im Weckglas geschichtet mit Physalis und Schokoraspeln garniert
- Panna cotta mit einem fruchtigen Himbeerpüree
- Arrangement internationaler Käsespezialitäten

## Brot

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