

Leckerer zur Hochzeitsfeier

ab 80 Personen

Preis im Haus: 27,90 € pro Person

Preis außer Haus: 32,90 € pro Person



Antipasti

- Insalata Caprese, Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl
- In Kräuteröl und Knoblauch eingelegte Zucchini, Auberginen und Paprika
- Knackige Peperoni mit Frischkäsecreme gefüllt

Kalter Buffetteil

- Barbarie Flugentenbrust an Cumberlandsauce und Orangenconfit
- Grüner Wasabi-Wrap mini mit Räucherlachs, Gurke und Crème fraîche
- Vegetarische Mini-Wraps mit Rucola, Sauerrahm und Tomatenperlen
- Marinierte Mini-Geügelspieße mit Curry-Dip
- Lachsschinkenspieße mit Melonenperlen
- Rückenschnitzel mit Zitronenspalten, BBQ-Sauce und einem Schalotten-Dip
- Herzhafte Hacksteaks mit Sauergemüse und einem pikanten Salsa-Dip
- Blätterteigtaschen mit blanchiertem Blattspinat und Käse gefüllt
- Gefüllte Eier mit Senfcreme
- Käsesticks mit verschiedenen Obstvariationen

Salatvariationen

- Vitaminsalat mit knackigen Apfelstücken, Karottenstreifen und Petersilie
- Lauchsalat, fruchtig mit Apfel und Mandarinen in leichter Salatcreme
- Nudelsalat mit Cocktailtomaten, Erbsen und Schinkenstreifen
- Eisbergsalat, fruchtig und kernig mit Mandarinen und Haselnüssen

Warmer Buffetteil

- Ganzer Königspüter, vor Ort tranchiert mit fruchtiger Johannisbeersauce
- Mini Rinderrouladen geschmort, traditionell gefüllt mit Gurken, Speck und Senf
- Gebratene Schweinefiletmedaillons in einer aromatischen Cognac-Pfeffersauce
- Käsekrustenbraten gefüllt mit Gouda, Lauchlocken und Röstzwiebeln mit einer Rahmsauce
- Seidenklöße aus frischen gekochten Kartoffeln
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Goldbraune Bratkartoffeln mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- Feine grüne Böhnchen sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfelchen
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli, dazu Sauce hollandaise
- Gedünsteter Kohlrabi in frischem Rahm mit Butter und Lorbeeren verfeinert

Dessert

- Mousse au Chocolat mit einem Himbeertopping
- Leichte Limetten-Joghurt-Mousse
- Panna cotta a la Karamell mit dezenteren Röstaromen
- Locker aufgeschlagene Bayrische Creme mit Kirschragout

Brot

- Zusätzlich reichen wir Ihnen einen frischen Brotkorb mit Party-Brötchen, Baguette und Ciabatta mit Butter, Kräuterbutter