

*Gönnen Sie sich und Ihren Gästen ein
außergewöhnliches kulinarisches Erlebnis.*

*Hochzeitsbüfett für den **verwöhnten Gaumen***

Unser Vorschlag für Sie (ab 60 Personen)

Suppen

- ❖ *Blumenkohlsüppchen* *Sie können eine*
- Französische Zwiebelsuppe* *Suppe auswählen*
- Hochzeitssuppe oder* *diese wird serviert*
- Mediterrane Tomatencremesuppe*
- Mit Mozzarellakügelchen und frischem Basilikum*

kalte Variationen vom Büfett

- ❖ *Röllchen vom gekochten Schinken mit Stangenspargel*
- ❖ *rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade*
- ❖ *Duett vom geräuchertem Lachs und hausgeräuchertem Forellenfilet mit Senf-Dill-Sauce und Sahne Meerrettich*
- ❖ *Melonenschiffchen mit Parmaschinken*
- ❖ *Meeresfrüchte - Cocktail*
- ❖ *Scheiben von der Pökeltzunge als Schaustück angerichtet*
- ❖ *Italienische Antipasti*
- ❖ *Zarte Scheiben vom Schweinerücken angerichtet mit Kräuterdip*
- ❖ *großes internationales Käsesortiment mit einer Auswahl verschiedener Weich- und Schnittkäsesorten*
- ❖ *verschiedene Brot und Partybrötchen Sortiment*

Salate

- ❖ *buntes Salatbüfett mit Rohkost und Blattsalat dazu
verschiedene Dressings mit ofenfrischen Baguette*

Warme Speisen vom Büfett

- ❖ *mit Tomate- Mozzarella überbackenes Kabeljaufilet*
- ❖ *frischer Lachs vom Grill mit Limettenbutter und Kräutern*
- ❖ *Schweinemedallions in Pfeffer- Cognac- Sauce*
- ❖ *Rosa gebratene Entenbrust tranchiert auf asiatischen Wok Gemüse*
- ❖ *nach „Hausfrauen Art“ gefüllte Minirouladen in einer herzhaften Bratensauce*
- ❖ *gebratene Hühnerbrüstchen auf mediterranem Grillgemüse überbacken mit Sauce „Choron“*

Beilagen

- ❖ *Minikartoffelklöße*
- ❖ *Tomaten- oder Kräuterreis*
- ❖ *Rosmarinkartoffeln*
- ❖ *Kräuterspätzle oder Bandnudeln*
- ❖ *große Auswahl an Saisonallen Gemüsesorten*

Desserts

- ❖ *Große Obstplatte mit frischen Früchten der Saison*
- ❖ *Mascarpone – Schichtdessert mit fruchtiger Komponente*
- ❖ *Mousse au Chocolat*
- ❖ *Aprikosenpüree mit Joghurt Sahne*

Büfett 32,00 € pro Person

Der Büffetvorschlag kann je nach Bedarf geändert werden.

Mit freundlichen Grüßen

Kerstin Nickel