



Hochzeitsbuffet

Vorspeisen

Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum und Olivenöl
Vitello tonnato, rosa gebratener Kalbsrücken mit Tunfischsauce und Kapern
Tranchen vom Graved Lachs an Rucola mit Cherry-Tomaten und Honig-Senf-Dip

Warmes Buffet

Rosa gebratenes Roastbeef im Heumantel
frisches Gartengemüse und Charlotten-Kartoffeln mit Rosmarin, Salbei und Zitrone
Medaillons vom Schweinefilet in Burgundersoße
mariniertes Hähnchenbrustfilet und zweierlei Bandnudeln
Kartoffelgratin

Salate

Variationen von frischen sommerlichen Blattsalaten mit Tomaten, Gurken, Paprika, Oliven
und Frühlingschluppen
Dazu reichen wir Balsamico-Dressing und Thousand-Island-Dressing.

Mitternachtssnack

Auswahl an Rohmilchkäsesorten mit Tafeltrauben und marinierten Oliven

Desserts

Obstsalat mit Früchten der Saison
Panna cotta mit Erdbeer-Sauce und frischer Minze
Mousse von der Mango mit Kokosmilch-Spuma

Butter und Brotauswahl

45,00 € pro Person