



# 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**