



Hochzeitsbuffet

Hochzeitssuppen (1 zur Auswahl)

klare Hühnersuppe mit Gemüse und Nudeln
Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Markklößchen

kalte Platten Land, Fluss, Meer

• Fleisch

Roastbeefröllchen
Braten vom Schwein, Pute
Schinken, Salami, Mini-Schnitzel
Räucherwürstchen
Aioli und Salsa Dip

• Fisch

pochierter Lachs im Ganzen
Forellenfilet, Meeresfrüchte, Garnelenspieße
gebeizter Lachs
Flußkrebse
Meerrettich-Preiselbeer-Dip

Antipasti

Käsebrett mit Obst dekoriert
Tomaten - Mozzarella
Melone - Schinken

Fingerfood

Datteln im Speckmantel
Tomaten-Mozzarella-Spieße
Hähnchenbrust-Spieß „süß-scharf“
Matjessalat auf Pumpnickeltaler
Crêpes mit Räucherlachs und Creme frischli
Sushi

Salatbuffet (3 zur Auswahl)

grüner Salat mit zwei Dressings
Rohkostplatte
Krautsalat
griechischer Salat
Möhrensalat
klarer Kartoffelsalat
Farfalle-Salat mit getrockneten Tomaten und Oliven
Rucola-Salat mit Cherrytomaten und Mozzarellaperlen

Brotkorb mit Kräuterbutter

Dessert (2 zur Auswahl)

Mousse au chocolat
Schokoladen-Charlotte
Tiramisu
Bayerische Creme
Crema catalana
Palatschinken mit Kirschen

warme Speisen (4 zur Auswahl)

• Rind

Rinderbraten in Altbier geschmort
Rheinischer Sauerbraten mit dunkler Rosinensauce
Rinderrouladen nach Hausfrauen Art
Tafelspitz mit Meerrettichsauce
Ungarisches Rindergulasch

• Schwein

Schweinemedallions im Speckmantel mit Rahmpilzen
Schweinefilet im Ganzen gebraten, grüne Pfeffersauce
Krustenbraten mit Waldpilzsauce
Kassler im Blätterteig
Nackenbraten mit Knoblauchsauce

• Geflügel

Putenrouladen mit Rosmarinsauce
Zürcher Geschnezeltes mit Champignons
Hähnchenbrust mit Tomaten und Mozzarella überbacken
Hähnchenbrust in Mandelhülle mit Currysauce, Früchten
Entenbrust mit asiatischer Erdnuss-Sauce

• Fisch

Lachssteak gegrillt mit mediterraner Kräutersauce
Pangasiusfilet in knuspriger Panade
Rotbarsch poschiert mit Weißweinsauce
Zanderfilet gebraten mit Limettensauce
Fischvariationen mit Dijonsenfauce

Beilagen (3 zur Auswahl)

Kartoffel-Lauch-Gratin
Salzkartoffeln mit Knoblauch und Kräutern
hausgemachte Spätzle
Rosmarinkartoffeln
Basmatireis
Drillinge
Kroketten
Klöße
Bandnudeln

Gemüse (2 zur Auswahl)

Sauerkraut
Kaisergemüse hollandaise
Ratatouille
Mandel-Broccoli
Speckbohnen
Gemüsevariationen hollandaise

Preise:

ab 50 Personen:	49,90 €	ab 150 Personen:	39,90 €
ab 100 Personen:	44,90 €	ab 200 Personen:	34,90 €