

Hochzeitsbüffet

kalte Speisen

Angus Roastbeef rosa gebraten und gefüllte Artischockenböden, Sauce Remoulade

*

Geflügelplatte mit Früchten und Exoticsauce

*

*verschiedene Rauchfischspezialitäten - Lachs, Heilbutt und Forellenfilet
mit Sahnemeerrettich und Senf-Dill-Sauce*

*

Shrimpscocktail mit Ananas und Spargel

*

Melonenschiffchen mit Schwarzwälder Schinken

*

*Anti Pasti -Zucchini, Auberginen
und getrocknete Tomaten-*

*

frische Salate mit verschiedenen Dressings

*

Käsebrett

*

Brotauswahl und Butter

warme Speisen

Hochzeitssuppe mit Markklößchen

*

*Rindersteaks auf Pfefferrahmsauce
und Schweinefiletmedaillons auf Champignonsauce
mit Marktgemüse, Kartoffelgratin und Kroketten*

*

Zanderfilet in Rieslingsauce mit Marktgemüse und Tagliatelle

Desserts

frische Obstplatten mit Himbeermark

*

rote Grütze mit Vanilleeis

*

Mousse au chocolat –weiß/braun-

*

verschiedene Eissorten mit heißen Himbeeren und Schattenmorellen