

Hochzeitsbuffet 1

Vorspeisen

Bruschetta (veg.)

- Classico
- mit getrockneten Tomaten
- mit Pesto
- mit Olivenöl und Parmesan

Cherrytomaten und Babymozzarella
mit Basilikumpesto (veg.)

Großer Schaulachs
im Ganzen serviert, mit feinen Sahnedips

Quiche mit Lauchgemüse (veg.)

Bunte Salatbar (veg.)
dazu Variationen von Minibrotchen,
Dressings und Dips

Hauptspeisen

Rotbarschfilet mit
feiner Senfsauce

Schweinefilet im Kräutermantel
im Ganzen gebraten mit feiner Bratenjus
am Buffet aufgeschnitten

Hähnchenbrustfilet im Parmesanmantel
auf Tomatensauce

Penne a l'Arrabiata
mit Oliven, Feta und Chili
-pikant-

Als Beilagen:
Kartoffelgratin, Wildreis
Buttergemüse, Möhrchen
und Brokkoli

Dessert

Mousse au Chocolate
weiß und braun

Vanillecreme mit Baiser
und frischem Obst

Hochzeitsbuffet 2

Kalte Speisen

5 verschiedene Antipasti

Großer Schaulachs
mit feinen Sahnedips
im Ganzen serviert

Variation von Matjesfilets

Rote Bete Carpaccio
mit gerösteten Walnüssen
und Ziegenkäse

Bunte Salatbar
dazu Variationen von Minibrotchen,
Dressings und Dips

Rote Grütze
mit Vanillesauce

Warme Speisen

Gebrautes Lachsfilet
in Hummersauce

Roastbeef warm
unter der Kräuter-Senf-Kruste,
im Ganzen gebraten mit feiner Bratenjus
am Buffet aufgeschnitten

Geschnetzeltes von der Putenbrust
mit Champignonrahmsauce

Tagliatelle Funghi,
mit Rahm von frischen Champignons

Als Beilagen:
Salzkartoffeln, Basmatireis,
Zucchini-Paprika-Gemüse
und Mandelbrokkoli

Dessert

Panna Cotta
im Glas mit Karamellsauce