

Hochzeitsbuffet I

Vorspeisen

Bitte wählen Sie 4 Vorspeisen

Auswahl verschiedener Schinken- & Salamispezialitäten
mit Sauergemüse

Hausgemachtes Zwiebelmett
mit frischen Charlotten

Pikante Minifrikadellen
auf buntem Krautsalat

italienisches Caprese
mit sonnengereifte Tomaten
mit Mozzarella, Basilikum & Balsamicojus

Feines Käsebrett
mit einer Auswahl an nationalen & internationalen Käsesorten,
reichlich garniert mit Obst & Nüssen

hausgemachter Eiersalat im Gläschen

Variation von Blattsalaten der Saison
mit Kräutervinaigrette & Gartengemüse

Brot- und Baguetteauswahl
mit Steinofenbaguette und Krustenbrot
dazu Butterteller & verschiedene Dips

Hauptgänge

Bitte wählen Sie 3 Hauptgänge,
sowie 3 Beilagen

Saftiger Kasselerbraten
auf deftigem Sauerkraut

„Weltenburger“ Gulasch
mit Apfelblaukraut

Knusprige Hähnchenschenkel
auf Tomatengemüse

Hausgemachter Schweinekrustenbraten aus dem Ofen
mit deftigem Kümmelweißkohl

Mediterrane Hähnchenbrust
auf Fenchelgemüse

Gebratenes Lachsfilet
auf jungem Rahmspinat

Feines Pangasiusfilet
auf Lauchrahm

Vegetarische Maultaschen-Pfanne
mit geschmorrter Paprika & Champignons,
dazu Kräuterschmand

Veggi-Gyros
mit Korotten-Zucchini und Paprikastreifen,
dazu ein leichtes Joghurdip

Schupfnudeln, Butterkartoffeln, leckerer Tomatenreis,
Kartoffelklöße mit Semmelbutter, Eierspätzle

Dessert

Bitte wählen Sie 3 Desserts

Ofenfrischer Apfel- und Quarkstrudel

Waldbeerengrütze mit Vanillesoße

Panna Cotta mit Erdbeermark

Obstsalat mit Minzpesto

Rhababer-Vanillecreme

pro Person 28,50 €



Hochzeitsbuffet II

Hauptgänge

Bitte wählen Sie 3 Hauptgänge

Zartes Schweinefilet
mit Schwarzbir-Senf-Jus mit Mandelbroccoli

Rosa gebratene Entenbrust
auf Wirsing-Birnen-Gemüse, in Honig-Ingwer-Sauce

Gebratenes Lachsfilet
mit überbackenem Blattspinat

Paella de Luxe - Reispfanne
mit Garnelen und Edelfischen

Gebratene Putenmedaillons
mit Karotten-Zuckerschotengemüse
in fruchtiger Aprikosensauce

Feines Rindergeschnetzeltes
in Steinpilz-Kräuterrahm

Vegetarisches Kartoffelgratin
mit würzigem Gouda,

Asiatische Reispfanne
mit buntem WOK-Gemüse & gebratenen Ei,
dazu eine süß-saure Thaisauce

Rosmarinkartoffeln, Lockerer Gemüseris,
Schupfnudeln, Salbeignocchis

Vorspeisen

Bitte wählen Sie 5 Vorspeisen

Baby-Spinat-Salat mit Flusskrebse

Tranchen von Roter Bete
mit Orange-Kerbel-Vinaigrette

Tafelspitzsülze auf Wildkräutersalat
und Kürbiskernöl

Auserlesene Platte vom Landmetzger
verschiedene Schinken- & Wurstvariationen, dazu Tatar
mit sauer eingelegtem Gemüse

Mit getrockneten Tomaten gefüllte Putenroulade
auf feuriger Salsa

Frische Blatt- & Gemüsesalate der Saison
mit Balsamico-Dressing & Zitronen-Basilikum-Dressing

Griechischer Hirtensalat in Knoblauch-Vinaigrette

Rosa Rinderfilet auf Waldorfsalat

Brotkorb mit regionalen Sorten,
dazu Sauerahmbutter
(leicht gesalzene und natur)

Dessert

Bitte wählen Sie 3 Desserts

Fruchtiges Blutorangen-Joghurt-Mousse
mit karamellisierten Walnüssen

Ragout von Beeren mit Mandelschaum

Frischer Obstsalat

Dunkle Mousse au Chocolat
mit Beerenfrüchten

Crème von Buttermilch und Limone

Warme Marillenfruchtknödel

pro Person 32,50 €



Hochzeitsbuffet III

Vorspeisen

Bitte wählen Sie 5 Vorspeisen

Platte mit Antipastivariation

Toskanischer Brotsalat
mit getrockneten Tomaten & Rucola

Frischer Rucolasalat
mit gehobelten Parmesan & Kirschtomaten

Mediterraner Salat von Tortellini
mit Pecorino & frischen Kräutern

Feiner Serrano Schinken
mit marinierten Melonenbällchen

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Cumberland

Geräucherter Lachs in Crêpeteig
dazu frischer Kresse

Original Quiche Lorraine
an Kräuterrahm mit frischem Frühlingslauch

Geräucherte Entenbrust
auf Wildkräutersalat mit Orangendressing

Käsebrett mit italienischen & französischen Käsesorten
dazu reichen wir Ihnen verschiedenes ofenfrisches Ciabatta & Focaccia
mit gesalzene Butter & verschiedene Dips

Hauptgänge

Bitte wählen Sie 3 Hauptgänge,
sowie 3 Beilagen

Filet von der Lachsforelle
in Limonenvinaigrette mit Estragon

In Salbei und Knoblauch gebratene Poulardenbrust

Gebratenes Wildlachsfilet
auf Tomaten - Oliven - Ragout

Picatta Milanese auf Ratatouille
(paniertes Kalbsschnitzel)

Zarter Kalbsschmorbraten
in Barolo-Soße

Saltimbocca vom Schweinefilet
auf Tomaten-Olivensugo

Orecchiettenudeln mit Kirschtomaten und Raukesalat

vegetarisch gefüllte Zucchinihälften, überbacken

Mallorcinische Kartoffeln mit Knoblauch und Zitrone,
Prinzessbohnen mit Rosmarin, Basmatireis,
Safran-Risotto mit geschmortem Fenchel,
Thymiankartoffeln und toskanisches Landgemüse

Dessert

Bitte wählen Sie 3 Desserts

Panna Cotta mit Fruchtmarmelade

Hausgemachtes Tiramisu

Geeister Obstsalat mit Marsala

Amerettinicerme mit Mandeln

Süße Focaccia mit Birnenragout

Kaltes Melonensüppchen mit frischer Minze

pro Person 36,90 €

