

Hochzeits-Buffet „Gerbera“

Am Tisch serviert:

Kartoffel-Lauchsuppe
oder
Schaumburger Hochzeitssuppe

Als Buffet:

Antipasti Variation
Frische Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Tomate mit Mozzarella und Basilikum
Geräucherte Forelle, Räuchermakrele, Räucherlachs
Rucolasalat mit Serranoschinken
Vitello Tonnato

Schweinefilet mit Dijon-Senfsauce
Maispoulardenbrust mit Chilli-Orangen Sauce
Bandnudeln
Rosmarinkartoffeln
Gemüseauswahl

Armer Ritter
Panna Cotta
Mousse au chocolat
Frische Früchte der Saison

Für Ihren Mitternachtsimbiss bereiten wir die kalten Speisen des Büffets noch einmal auf.
Zusätzlich reichen wir deftige Schinkenbeisser und eine Käseplatte

Pro Person nur 42,50 Euro

Hochzeits-Buffer „Rose“

3erlei Fingerfood zum Aperitif

Am Tisch serviert:

Zitronengrassuppe

Als Buffet:

Antipasti Variation
Frische Blattsalate
Tomate Mozzarella mit Basilikum
Serranoschinken mit Melone
Ceasar Salad mit Croutons, Speck und Parmesan
Reichhaltige Räucherfischauswahl
Kleine Frikadellen mit Cornichons
Roastbeef mit Remouladensauce

Gebratenes Doraden-
oder
Lachsfilet
auf mediterranem Gemüse

Geschmorte Frischlingskeule
oder
Geröstete Poulardenbrust
oder
Rosa gebratener Kalbstafelspitz

2 Fleischgerichte zur Auswahl

Bunte Gemüseauswahl
Rosmarinkartoffeln
Spätzle

Frische Früchte der Saison
Bayrisch Crème mit Fruchtsauce
Pralinenmousse
Wodkamelone
Eiscreme nach Wahl
Joghurt Törtchen

Für Ihren Mitternachtsimbiss bereiten wir die kalten Speisen des Buffets noch einmal auf.
Zusätzlich reichen wir Deftige Schinkenbeisser und eine Käseplatte

Pro Person nur 54,50 Euro

Hochzeits-Buffet „Calla“

6erlei Fingerfood zum Aperitif

Am Tisch serviert:

Kraftbrühe von der Wachtel

Als Buffet:

Antipasti Variation
Auswahl frischer Blattsalate
Tomate Mozzarella mit Basilikum
Exklusive Räucherfischauswahl
Rindercarpaccio mit Pinien und Parmesan
Marinierte Riesengarnelen mit Aioli und Avocadosalat
Crostini mit Tomate und Oliventapenade
Scheiben vom Kalbsfilet mit Trüffelcreme und marinierten Gemüseperlen

St. Petersfischfilet auf asiatischen Gemüsen
oder
Welsfilet mit Blattspinat

Rinderfilet
oder
Rehkeule
oder
Perlhuhnbrust

2 Fleischgerichte zur Auswahl

Bunte Gemüseauswahl
Rosmarinkartoffeln
Grüne Bandnudeln

Gebackene Gemüsesäckchen
oder
Gnocchis in Pilzrahm

Frische Früchte der Saison
Schokoladentörtchen
Creme Brûlée
Eisbombe
Saisonales Fruchtmousse
Käseauswahl

Für Ihren Mitternachtsimbiss bereiten wir die kalten Speisen des Buffets noch einmal auf.
Zusätzlich servieren wir Ihnen Gabel-Currywurst und ein Tortenherz mit Feuerwerk sätzlich
reichen wir Kartoffel- oder Gulaschsuppe und Gabel-Currywurst

Pro Person nur 69,50 Euro