

– Menü –

HOCHZEIT



Hochzeit

BUFFET No.1

– WARM –

Ras el Hanout Steinbeißerfilet
auf Couscous-Gemüse mit Basmati-Reis

Brasato vom Rind
mit Orecchiette in spanischer Carbonara

Karotten-Ingwersuppe
mit grünem Pfeffer

– KALT –

Porchetta
mit Rucolasalat und Parmesanspänen, Limonenoel

Jakobsmuschelsalat
mit Avocado und Kartoffeln mit Basilikum

Camarones
in Wokgemüsesalat und Korianderflavor

Geflügel-Nuggets
mit Zitronengras gesprayed auf Sweet-Chili-Bulgur

Tomaten-Schafskäsesalat
mit Thymian

Bunter Bolottibohnensalat
mit Tunfisch und Wildkräutersalat

– DESSERT –

Schokoladen Panna Cotta
mit Orangensalat

Pralinenmousse
mit Beeren

Käse mit Früchten

89,50 €
p.P. inkl. MwSt.*

Hochzeit

BUFFET No.2

– WARM –

Piccata vom Limandes

auf Vanille-Paprikagemüsen und Pepperonatasauce dazu Safran-Gnocchi

Iberico-Schwein

auf Feta-Limonensauce mit Spitzkohl und Rahmkartoffeln

Suppe vom Hokaidokürbis

mit seines gleichen, geröstete Kürbiskernen und Öl

– KALT –

Mille feuille vom Tafelspitz

auf italienischer Art mit Parmesanchips

Salat von Linguine

in Tomatensugo mit Scampi und Rosmarin

Pekingentenrolle

mit Hoi sin glace

Toskanischer Nudel-Tomatensalat

mit Ziegen-Frischkäse

Rot und grüne Liason vom Wildkräutersalat

Rauchfisch

mit Wasabimeerrettich und Sushi

– DESSERT –

Weißes Cafemousse

mit Pflaumenconfit

Mascaponecreme

mit süßer Mangosalsa

Holsteiner marinierter Schafskäse

99,50 €
p.P. inkl. MwSt.*

Hochzeit

BUFFET No.3

– WARM –

Kalbsrücken auf Ragout von Waldzwerge
mit Schnittlauch und Kartoffelpüree

Seeteufel in Parmesanhülle
auf Tomatensugo mit Tomaten-Kapern-Salbei-Polenta

Tafelspitzconsomme
mit Steinpilzen und Schnittlauch

– KALT –

Schwarzfederhuhn in Bautzener Kruste
auf Kraut und Rüben

Melonensalsa mit Garnelensatees
und orientalischem Flavour

Vitellomousse auf spicy Wakame-Algensalat
mit Tomaten-Focacciabrot

Bulgursalat mit Petersilie
und verschiedene Tomaten und Käse

Pilzsalat mit rotem und grünem Pesto
und winterlichem Salat

gebratene Asiagemüse
mit Asianade und Fischnuggets

– DESSERT –

Hugogeelee
mit Minzbeerenkompott

Apfelsüppchen
mit Rosenflavor

Ziegen-Frischkäse
mit karamellisierten Pflaumen

110,00 €
p.P. inkl. MwSt.*

Hochzeit

BUFFET No.4

– WARM –

Steinbuttfilet

in Safran-Sauce und toskanischem Gemüse

Kalbsbäckchen geschmort

mit Gemüseragout mit Rosmarinkartoffeln und Meersalz

Indisches Chickencurry

mit Duftreis

– KALT –

Tomatenbrotsalat

mit Kräutern und Parmaschinken

Wiener Backhändl

auf Tomaten-Rosmarinsauce

Wildschweinterrine

auf Waldorfsalat mit Walnüssen

Cesärs Salat

mit Croutons und Parmesan

Sateespieße vom Geflügel

auf Ananas-Chilissalat

Tuna

angegrillt auf Zucchini in Sesam paniert

Peking-Enten-Crespelle

mit Hoi sin sauce

– DESSERT –

Schokoladenmousse

mit Cassisfeigen

Schokoladenfontäne

mit Zartbitter Schokolade und Früchten

Käseauswahl mit Trauben

110,00 €
p.P. inkl. MwSt.*