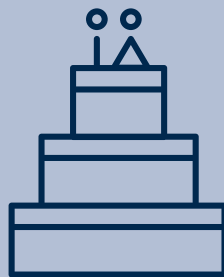


– Menü –

# 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.\*

**\*Inkl. aller Getränke (Spirituosen, Bier, Wein, Softgetränke), Bedienung.**

WINKLERS CATERING | Thomas Winkler | 040 39 55 37 | 0171 747 17 31 | info@winklers-catering.de | winklers-catering.de

# 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.\*

**\*Inkl. aller Getränke (Spirituosen, Bier, Wein, Softgetränke), Bedienung.**

WINKLERS CATERING | Thomas Winkler | 040 39 55 37 | 0171 747 17 31 | info@winklers-catering.de | winklers-catering.de

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.\*

**\*Inkl. aller Getränke (Spirituosen, Bier, Wein, Softgetränke), Bedienung.**

WINKLERS CATERING | Thomas Winkler | 040 39 55 37 | 0171 747 17 31 | info@winklers-catering.de | winklers-catering.de

# 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.\*

**\*Inkl. aller Getränke (Spirituosen, Bier, Wein, Softgetränke), Bedienung.**

WINKLERS CATERING | Thomas Winkler | 040 39 55 37 | 0171 747 17 31 | info@winklers-catering.de | winklers-catering.de