

Hochzeitsbuffet 1

Vorspeisen- Suppenkreation auf dem Teller angerichtet und am Tisch serviert

Carpaccio vom Weiderind mit geriebenen Parmesan
Tomatencremesuppe im Glas
Cappuccino von der Brunnenkresse in der Espressotasse
Chili-Kokos-Suppe im Glas
dazu Ciabatta Scheiben

Frische Marktsalate

Kopfsalat, Eisbergsalat, Frisee-Salat, verschiedene Dressings, Tomaten mit Mozzarella und Basilikum,

Kleine Cocktailbrötchen, Brotauswahl und Landbutter

Warme Gerichte vom Buffet

Hähnchenbrustfilet in Cornflakepanade, Mango-Chili-Chutney
Norwegisches Lachsfilet im Blätterteigmantel „ Florentiner Art“ gefüllt mit Blattspinat und Rieslingsschaumsoße
Schweinefilet in Zucchinimantel mit Safran-Sauce
Kalbsrücken Cranberry-Pfefferjus, tranchiert in der Jus

Kartoffelgratin (ohne Broccoli), Tagliatelle, Naturreis, Backkartoffelchen (große Pfanne)
Blumenkohlröschen mit Soße Hollandaise, Mediterrane Gemüsepfanne mit Champignons, Paprika, Zucchini und roten Zwiebeln, Fingermöhrrchen und deutscher Spargel

Desserts

Bourbon-Vanilleeis
Braune Mousse au Chocolate mit Beerenfrüchten garniert
Erdbeeren und frische Sahne (abhängig von der Jahreszeit)
Käse vom Holzbrett mit Oliven und roten Trauben (wenig Weichkäse)

Mitternachtsbuffet

Wurst vom Holzbrett:
Rote Wurst, roher und gekochter Schinken, Pfefferbeißer,
Minifrikadellen dazu Mixed Pickels
Käse vom Holzbrett mit Oliven und roten Trauben

Kleine Cocktailbrötchen, Bauernbrot, Schmalz und Landbutter

Der Buffetpreis inklusive der gesetzlichen MwSt. beträgt pro Person € 39,50

Hochzeitsmenü 2

Suppe

Cremesuppe mit frischer Brunnenkresse

Vorspeisen

Räucherfischspezialitäten mit Sahnemeerrettich, Dillsenfauce
Cocktails mit Geflügelsalat in Aprikosen-Staudensellerie Currycreme
Parmaschinken Röllchen gefüllt mit mariniertem Ruccolasalat und Sesamkerne
Gegrillte Antipasta mit Zucchini, Paprika, Auberginen und eingelegte Tomaten
Tomaten- Mozzarella Salat
Gefüllte Champignons gefüllt mit Fetakäse
Broccoli-Schinken-Salat
Griechischer Hirtensalat mit Fetakäse und Oliven
Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressings nach Wahl
Brotsortiment und Butter
Laugenbrezel

Warme Speisen

Schweinemedallions in Pfeffersauce
mit Broccoli Gemüse und Butterspätzle

Rinder Tafelspitz mit Meerrettichsauce und Kartoffelgratin

Hähnchenbrust in Kräutereihülle gebacken mit Tomatensauce
dazu Zucchini-Zwiebelgemüse und Basmatireis

Norwegisches Lachsfilet ummantelt mit Blattspinat in Blätterteig
dazu Tagliatelle Nudeln

Vegetarisch

Gebratene Mie Nudeln mit Asiatischen Gemüse
scharf angebraten

Nachspeisen

Exotischer Obstsalat
Mascarpone-Joghurt Creme mit Beerenfrüchte
Bayrisch Creme mit Schattenmorellen

Mitternachtsbuffet

Käse vom Holzbrett
Wurstplatte mit roter Strake, rohen und gekochten Schinken
und Zwiebelmett

dazu Landbutter und gemischte Cocktailbrötchen

Der Preis inklusive der gesetzlichen MwSt. beträgt pro Person € 39,50

Hochzeitsbuffet 3

Italienische Antipasti

Gegrillte rote und gelbe Paprika, Auberginen und Zucchini
Eingelegte Kräuter-Oliven
Tomaten und Mozzarella mit Basilikum
Luftgetrockneter Edelschinken
Rinder-Carpaccio mit gehobeltem Parmesan
Butter und Ciabatta

Frisch vom Grill

Thunfischsteaks
mit Garnelenspießchen
und feiner Aiolisauce

Argentinische Rumpsteaks
mit frischen Pfifferlingen
und Cognac-Pfefferrahmsauce

Warme Beilagen

Provenzalisches Ratatouille-Gemüse frisch aus der Pfanne,
Basmati-Wildreis und herzhaftes Kartoffelgratin

Salate

Rohkostsalate der Saison mit zwei Dressings
Putenbrustsalat "Virginia"
Griechischer Salat mit Schafskäse und Oliven

Dessert

"vor den Augen Ihrer Gäste frisch zubereitet"
Crepe "Suzette"
mit Vanilleeis zarten Orangenfilets
mit Calvados oder Grand Marnier
flambiert

Käse

Verschiedene Käsesorten direkt aus
Frankreich mit Trauben
Brotvariationen und Butter

Der Buffetpreis inklusive der gesetzlichen MwSt. beträgt € 35,00

Hochzeitsbuffet 4

Italienisches Buffet

Warme Speisen

Cremsuppe mit frischen Waldpilzen
Tomatencremsuppe mit Basilikum
Putenbrustfilets in einer
Gorgonzolasauce
Piccata Milanese mit Tomatensauce
Gebratenes Lachstail mit Limettensauce

Beilagen

Kartoffelgratin
Bunter Gemüserais
Gemüse Pfanne der Saison
Verschiedene Pasta Variationen

Salate und Antipasti

Broccoli- Schinkensalat
Putenbrustsalat in Currysauce
Garnellensalat
Gourmet Fischplatte mit geräucherten
Fischspezialitäten
Carpaccio vom Rind mit Parmesankäse
Honigmelone mit Italienischen Schinken
Oliven schwarz und grün
Eingelegte Zucchini, Paprika, Artischockenherzen
Tomate mit Mozzarella „Caprese“
Frische Salatauswahl der Saison
mit einer Oliven-Vinaigrette
Ciabatta Brot, Focaccia, Baguette Brot

Ganzer Lachs im Wurzelsud pochiert
mit Cocktailsauce
und Sahnemeerrettich

Dessert

Pana Cotta auf Creme Caramel
Original Italienische Tiramisu
Mediterraner Obstsalat

Italienische Käsespezialitäten
auf dem Holzbrett angerichtet

Der Buffetpreis inklusive der gesetzlichen MwSt. beträgt pro Person € 32,50

Hochzeitsbuffet 5

Vorspeisen

Blattsalate der Saison mit drei verschiedenen Dressings
Griechischer Hirtensalat
Tomaten und Mozzarella mit Basilikum
Farmersalat
Mailänder Broccolisalat
Platte mit Roastbeef, Braten und Spargelröllchen
Mini- Frikadellen
Butter Partybrötchen und Baguette Brot

Hauptgänge

Schweinekrustenbraten in Malzbiersauce
kleine Schweineschnitzel mit Zigeunersauce
Putenbrust „Florentiner Art“
Tilapiafischfilet in Kräuterpanade gebacken

Warme Beilagen

Kaisergemüse, Speckböhnchen
Salzkartoffeln, Mohnspätzle, Kartoffelgratin

Dessert

Exotischer Obstsalat
Limettencreme mit Karambole
Pana Cotta mit Sauce Caramel

Der Buffetpreis inklusive der gesetzlichen MwSt. beträgt pro Person € 22,50

Hochzeitbuffet 6

Hessenbuffet

Salate und Vorspeisen

Marinierter Weichkäse
Krautsalat in Sahneschmand
Hessischer Kartoffelsalat mit Speckstippe
Wurstsalat mit Käsestreifen
Handkäs mit Muskat auf rustikalen Bauernbrot
Hausmacher Wurstspezialitäten mit
mit Schwälmer roter Strake ,Bierbeißer und Schwarzwälder Schinken
Bauernbrot, Zwiebelbrot, gem. Cocktailbrötchen
und Laugenbrezel

- Butter und Griebenschmalz

Warme Gerichte

Hessischer Tafelspitz mit Frankfurter Grüner Sauce
Krustenbraten in Malzbiersauce
dazu gebr. Servierten Knödel und Wirsingkohl
Mini Haxen in Braunbiersauce
mit Rotkohl und gebratenen Schupfnudeln
Leberkäse
dazu Röstzwiebeln und Bratkartoffeln

Dessert und Süßspeisen

Kirschenmichel
Warmer Apfelstrudel
mit Vanillesauce
Braune Mousse mit roter Grütze

Der Buffetpreis inklusive der gesetzlichen MwSt. beträgt pro Person € 25,00

Hochzeitsbuffet 7

Kaltes Buffet

Vorspeisen

große gegarte Lachse
Garniert als Schaustücke
mit Cocktailsoße und Sahnemeerrettich
Grüne Kräuteroliven & Peperoni
Marinierter Schafskäse mit Paprika, Tomaten und Zucchini
Gefüllte Eier verschieden garniert
Champignons mit Avocado und Schnittlauchröllchen
in Limonensaft
Poulardenbrust „Hawaii“ mit frischer Ananas
Italienischer Nudelsalat „ Pasta Romana “
Fruchtige Tomaten mit Mozzarella Kugeln
und Basilikumblätter
Gegrillte Paprika und Zucchini
Thunfischsalat mit grünen Bohnen
Sommerliche Salatplatten mit American Dressing
Brotauswahl, Cocktailbrötchen
Ciabatta und Baguette
Landbutter

Warmes Buffet

Schweinegeschnetzeltes
in Champignonrahmsauce
mit kleinen Rosmarin-Kartoffeln

Große Gemüseplatten
Champignons, Fingermöhren, Speckböhnchen,
Blumenkohl und Erbsen
mit frischen Kräutern

Rotbarschfilet auf Lauchgemüse
mit leichter Limettensauce und Basmatireis

Gefüllter Putenrollbraten
mit Gorgonzola-Penne

Vegetarisch

Spinatlasagne
mit Kräutersahnesauce

Dessert

Tiramisu
Bayrische Creme
frische Erdbeeren (Saison Abhängig)
Rote Grütze mit Vanillesauce

Der Preis inklusive der gesetzlichen MwSt. beträgt pro Person € 28,50