

Romanze (mit Fingerfood)

ab 70 Personen - Lieferung außer Haus: 43,90 € pro Person



EVENTHAUS
Giebel

Fingerfood zum Sektempfang

- Riesengarnelen in Knoblauchöl auf essbaren Biskuitlöffelchen
- Mini-Zanderrolle auf Gurkentörtchen an Limettensauce
- Rosa gebratene Roastbeefröllchen mit Kräuterremoulade
- Parmesantütchen mit Ricottafüllung und Coppawürfeln

Frisch aus dem Meer

- Norwegischer Wildlachs geräuchert und Graved Lachs mit Honig-Dill-Sauce
- Heißgeräucherte Lachsforelle mit Dillschaum
- Hausgebeizter Steinbutt an Limettencreme
- Orangen-Pfeffer-Forelle mit Buttermilch-Frischkäse
- Büsumer Krabbencocktail mit Melonenperlen und Dill in der Sektlöte
- Schellfisch-Lachssalat

Antipasti

- Artischockenröllchen mit Serranoschinken umwickelt
- Weinblätter gefüllt mit Basmatireis
- Coppa und Mailänder Salami
- Gefüllte Peperoni mit Frischkäse

Salatbuffet

- Waldorf-Astoria-Salat mit Walnüssen
- Feldsalat mit Entenbruststreifen und Orangenschnitt
- Wildkräutersalat mit Blüten und Granatapfel
- Caesar's Salad mit Parmesan, Sardellenfilets und Räucherspeck
- Mangoldsalat mit Knoblauchcroûtons und Champignons

Warmer Buffetteil

- Lammfilet an Thymianjus mit frischen Kräutern der Provence
- Zarte Flugentenbrust an Orangensauce
- Hirschkalbsrücken in Waldpilzrahm
- Zanderfilet in der Kräuterkruste mit Dijon-Senf-Sauce
- Kartoffel-Lauch-Gratin
- Serviettenknödel mit Butterflöckchen
- Frisch gedämpfter Wildreis
- Tagliatelle mit Austernpilzsauce
- Edelgemüseplatte mit Sauce Hollandaise
- Geschmorte Pfifferlinge in Schmand
- Apfelrotkohl mit glasierten Maronen
- Williams Birne mit Preiselbeeren

Dessert

- Fruchtige Erdbeer-Tiramisu
- Frische exotische Obstplatte mit Vanillesauce
- Weinbergpfirsichmousse
- Crème Brûlée, vor Ort geflammt
- Französische Lavendelcrème
- Internationale Käsespezialitäten

Beilagen

- Ofenfrische Brot- und Brötchensorten im Korb mit Butter und Kräuterbutter