

# Grüne Hochzeit

ab 80 Personen - Aufpreis: 5,90 € pro Person



## Frish aus dem Meer

- Exotischer Caipirinha-Lachs
- Gebratene Garnelenspieße mit Mandeln

## Antipasti

- Gemischte Antipasti-Platte mit Spezialitäten der Saison

## Salatbuffet

- Rucola Salat mit Zitrusfrüchten und Ramazotti-Dressing
- Frischer Grillsalat mit Tomaten, Gurken und Feta-Würfeln
- „Cole Slaw“ - Amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspelten Karotten
- Angemachter Nudelsalat mit Zuckererbsen und Karottenwürfeln
- Balkan-Hirtensalat mit eingelegten Oliven und mildem Schafskäse
- Kartoffelsalat „Pesto Rosso“ mit getrockneten Tomaten

## Vorspeisen

- Mini-Geflügelspieße mit Salsa-Dip
- Schwarzbrottaler mit Lachscreme
- Angus-Roastbeef an Kräuterremoulade
- „Vitello Tonnato“ - Kalbsfleisch in einer Thunfisch-Kapern-Sauce
- Pikante Hacksteaks mit Peperoni-Füllung
- Party-Mettenden frisch aus dem Rauch mit scharfem Senf
- Poulardenfilet in Mandelbutter gebraten
- Ganzes Schweinefilet im Blätterteigmantel mit rosa Pfefferkörnern
- Das Beste vom Geflügel an Cumberlandsauce
- Medaillons vom Schweinefilet mit Früchten

## Warmer Buffetteil

- Prager Natur-Grillschinken an Biersoße
- Ganzer Königspüter vom Holzkohlegrill, am Buffet tranchiert mit Cassissoße
- Filet vom Schwein in Cognac-Pfeffer-Rahmsoße
- Truthahnsteaks in Ananas-Curry-Rahmsoße
- Mediterranes Tomaten-Mozzarella-Gratin
- Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
- Butterreis mit frischer Petersilie
- Hausgemachte Spätzle mit Butterflöckchen
- Tortellini in einer Käse-Sahne-Soße
- Frisches Saisongemüse mit Sauce Hollandaise
- Gefüllte Riesen-Champignons mit Spinat und Käse

## Dessert

- Frische exotische Obstplatte mit Vanillesauce
- Mousse au Chocolat mit Sahnehaube garniert
- Bayerische Creme mit frischen Früchten
- Panna Cotta mit fruchtiger Mangosoße
- Internationale Käsespezialitäten

## Beilagen

- Gemischter Brot- und Brötchenkorb mit Butter und Kräuterbutter