

Weisse Hochzeit

ab 50 Personen



Vorspeisen

- Spieße mit Mozzarellakugeln, schwarzen Oliven, roter und grüner Paprika
- Baby-Zucchini mit Ricotta gefüllt
- Melonenschiffchen mit mildem Lachsschinken
- Gefüllte Blätterteigtaschen mit Hackfleisch
- Gefüllte Blätterteigtaschen mit Spinat und Fetakäse
- Kochschinkenröllchen gefüllt mit weißem Spargel und Remoulade
- Mini-Wraps mit frischem Salat, Streifen von der Truthahnbrust und Salsa-Dip
- Panierte Party-Schnitzel mit Zitronenecken Dessert und Anchovis
- Hausgemachte Bouletten mit Mixed-Pickles
- Party-Mettenden frisch aus dem Rauch mit scharfem Senf

Salatbuffet

- Knackiges Rohkostgemüse mit einer Auswahl von Dressings
- Sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
- Balkan-Hirtensalat mit eingelegten Oliven und mildem Schafskäse
- Weißkrautsalat mit kross gebratenen Speckwürfeln und Kümmel
- Angemachter Lauchsalat mit Ananasstücken

Warmer Buffetteil

- Saftiger geräucherter Krustenbraten im eigenem Saft
- Ganzer Königsputer vom Holzkohlegrill am Buffet tranchiert mit Cassissoße
- Mini-Rinderrouladen in herzhafter Bratensauce
- Kartoffelgratin mit Käse und Sahne überbacken
- Hausgemachte Spätzle mit Butterflöckchen
- Lasagne mit Streifen vom Räucherlachs und frischem Blattspinat
- Mediterrane Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise
- Geschmorte Champignons in Aiolissoße
- Rotkohl mit frischen Apfelstückchen

Dessert

- Frischer Obstsalat mit Vanilleschaum
- Cappuccinocreame mit Sahnehaube
- Münsterländer Herrencreme mit Rum und eingelegten Kirschen
- Erfrischende Orangencreme

Beilagen

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