

Hochzeitsbuffet I

Vorspeisen

- Marktfrische Blattsalate mit Tomaten, Gurken und Mais und Blüten
- Himbeer-Vinaigrette
- Provence Melonen mit Schweizer Schinken
- Tomaten-Variation mit Rauke und roten Zwiebeln
- Puten-Carpaccio mit Spargel-Vinaigrette

Hauptspeisen

- Thaipfanne mit geschnetzelter Hähnchenbrust, frischem Marktgemüse mit Zitronengras-Sauce
- Basmatireis
- Geschmorte Ochsenbäckchen in Barolo-Sauce
- Kartoffelstampf

Sonstiges

- Ofenfrische Brotauswahl mit gesalzener Butter
- Käse-Variation mit Obst, Nüssen und Chutney

Dessert

- „Trifle“ Mascarponecreme mit roter Grütze geschichtet
- Mousse au Chocolat

Buffet pro Person

39,90 € zzgl. MwSt.

Hochzeitsbuffet II

Vorspeisen

- Marktfrische Blattsalate mit Tomaten, Gurken und Mais und Blüten
- Himbeer-Vinaigrette
- Provence Melonen mit Mozzarella-Kugeln
- Kalbsrücken fein aufgeschnitten mit Frankfurter grüner Sauce
- Schafskäse mit Gemüse-Vinaigrette

Hauptspeisen

- Lachs in Rieslingsauce
- Basmatireis
- Französische Maispoulardenbrust auf Ratatouille-Gemüse mit kleinen Kartoffelchen
- Pasta mit grünem Spargel in Zitronensahne

Sonstiges

- Ofenfrische Brotauswahl mit gesalzener Butter

Dessert

- Dessertvariation nach Schlemmer Art

Buffet pro Person

46,50 € zzgl. MwSt.

Hochzeitsbuffet III BBQ

Vorspeisen

- Provence Melonen mit Trüffel-Schinken
- Italienischer Pastasalat mit gegrilltem Gemüse a la Caprese
- Tomaten Variation mit Schafskäse
- Ziegen-Piccandous mit Lavendelhonig und Kürbiskern-Krokant

BBQ

- Steakhüfte mit mediterranen Kräutern und rotem Pfeffer mariniert
- Schwenksteak vom Jungschwein
- Maispouardenbrust mit mediterranen Kräutern mariniert
- Variation von Grillbratwürsten
- Obst und Gemüse zum Grillen, von fruchtig bis exotisch
- Rosmarin-Kartoffeln frisch zubereitet
- Chimichurrisauce
- Kräuterquark-Dipp
- Hausgemachte Kräuterbutter
- Senf, Ketchup

Sonstiges

- Ofenfrische Brotauswahl mit gesalzener Butter

Dessert

- Joghurt-Mousse
- Erdbeer-Sauce
- Mousse au Chocolat

Buffet pro Person

48,00 € zzgl. MwSt.

Hochzeitsbuffet IV BBQ

Vorspeisen

- Fischvariation vom Feinsten mit passenden Saucen
- Schafskäse mit Gemüse-Vinaigrette
- Kalbrücken fein aufgeschnitten mit rosa Linsen-Vinaigrette oder Frankfurter grüner Sauce
- Marktfrische Blattsalate mit Wildkräutern, Tomaten, Gurken und Mais
- Himbeer-Vinaigrette

Hauptspeisen (Zwischengang)

- Pasta mit frischem Marktgemüse und Parmesan

BBQ:

- Französische Hähnchenbrust mit mediterranen Kräutern mariniert
- US-Entrecote am Stück gegrillt und frisch aufgeschnitten
- Lachspäckchen mit Limette mariniert
- Vegi Bratwurst
- Obst und Gemüse zum Grillen von fruchtig bis exotisch
- Kartoffel- Gemüse-Pfanne mit Kräuterdip frisch zubereitet
- Chimichurrisauce (Argentinische Kräuter-Dipp)
- Hausgemachte Kräuterbutter
- Senf, Ketchup

Salatbuffet

- Couscous-Salat mit Minze
- Italienischer Pastasalat
- Spitzkohlsalat

Sonstiges

- Ofenfrische Brotauswahl mit gesalzener Butter

Dessert

- Bayerische Creme
- Exoten Obstsalat
- Köstlichkeiten im Gläschen auf der Etager

Buffet pro Person

63,50 € zzgl. MwSt.

Hochzeitsbuffet V BBQ

Vorspeisen

- Fisch vom Feinsten mit einem ganzen geräucherten Lachs und passenden Saucen
- Marktfrische Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Mais und Blüten
- Erdbeer-Vinaigrette
- Tomaten Variation mit roten Zwiebeln
- Ziegen-Piccandous mit Lavendelhonig und Kürbiskern-Krokant
- Kalbstafelspitz mit rosa Linsen-Vinaigrette

BBQ

- US-Rinderfilet mit rotem Pfeffer mariniert
- US-Entrecote frisch aufgeschnitten
- Lammcarre mit frischem Knoblauch und mediterranen Kräutern
- Hähnchenbrust mit Chili und Rosmarin mariniert
- Variation von Grillbratwürsten
- Kartoffelpfanne mit frischem Marktgemüse frisch zubereitet
- Hausgemachte Kräuterbutter
- Chimichurrisauce (Argentinischer Kräuterdipp)
- Tzatziki
- Senf, Ketchup

Sonstiges

- Ofenfrische Brotauswahl mit gesalzener Butter

Dessert

- Köstlichkeiten im Gläschen
- Exoten Obstsalat
- Mascarponecreme mit Beersauce

Buffet pro Person

89,00 € zzgl. MwSt.

Sonstiges

Sektempfang

- Gemischtes Fingerfood (pro Person 3 Teile) z.B. Mini-Burger, Blätterteigteilchen, Riesengambas, Köstlichkeiten im Gläschen, Putenspießchen, Gemüsetäschchen, kleine Schnitzelchen usw.

Pro Person

7,50 € zzgl. MwSt.

Fingerfood

Gemischtes Fingerfood pro Stück 2,50 € zzgl. MwSt.

Buffetpreis

- Für 2 Kinder bis 10 Jahre wird eine Person berechnet

Hochzeitstorte

- Gerne nach Ihren Wünschen

Besonderheiten

- Allergien, Vegetarische, vegane und glutenfreie Speisen können Sie gerne mit uns absprechen.

Köche und Servicekräfte

- Nach Absprache

Verleih

- Geschirrverleih nach Absprache

Anlieferung und Abholung

-

120,00 € zzgl. MwSt.