

Verliebt – verlobt – verheiratet - Büfett

*Hochzeitsuppe vom Rind
mit Grießklößchen und Eierstich
(gerne servieren wir Ihnen die Suppe am Tisch)*

Vorspeisenbüfett:

Eine zarte Verschmelzung der Tomate mit Mozzarella und Pesto

*Ein Paar reicht sich die Hand:
Hausgebeizter Lachs und mild geräucherte Forellenfilets*

Schinken und Melone harmonieren im Duett

*Beflügelt mit Ananas, Champignons und leichter Cocktailsauce
kommen kleine Garnelen groß heraus*

*Viel Zeit und Liebe nimmt sich unser Küchenchef
für seine Spezialität von eingelegten Gemüse und Pilzen*

*Wer liebt wen mehr:
Die frischen Salate die köstlichen Dressings
oder die köstlichen Dressings die frischen Salate*

*Im Grunde alles Käse, doch sind sie so verschieden:
Mal zart schmelzend, mal kräftig und voller Biss,
mal reif und vollendet*

*Zum Essen bleiben uns Brot und Brötchen,
verlieben sie sich in die gute Butter
wird es ein Hochgenuss*

** * **

Hauptgänge:

*Medaillons von der Schweinelende
aalen sich in einer Rahmsauce mit frischen Champignons*

*Roastbeef rosa gebraten
– vor Ihren Augen frisch aufgeschnitten -
anmutig begleitet von Sauce Béarnaise*

*Gebratenes Dorschfilet
in einem wohltuenden Bad aus Zitronen-Pfeffersauce*

*Kartoffelgratin, Kroketten, Kräuterreis
und Marktgemüse*

** * **

*Das dolce vita lässt uns träumen:
Aufgetragene Eisbomben mit allerlei Früchtchen und Saucenspiegel*

*Preis pro Person € 46,00
(ab 25 Personen)*

01/20