



CATERINGLIEBE

HOCHZEIT DINNER BUFFET

1

M E N Ü

–

SUPPE

Klassische Hochzeitssuppe

VORSPEISE

Lachsinvoltini mit Frischkäse und Rucola
Zartes Roastbeef – Rosa gebraten mit Sauce Cumberland
Caprese – Tomate/Mozzarella mit Basilikumpesto
Gegrilltes Gemüse – mariniert
Bunte Salate aus fränkischen Bauerngärten mit Balsamico-Honig-Dressing

BROT

Handgebackenes Brot – verschiedene kl. Rundstücke
Ciabatta, Butter, Olivenbutter, Basilikumbutter, Kräuterquark

HAUPTGANG

Heimisches Zanderfilet mit Senf-Dillsauce und Butterkartoffelstampf
Zarter Schmorbraten vom Rind in Bordeaux –
Jus mit Schmor Gemüse, Kartoffel- und Semmelknödeln
Gemüsegratin mit Sauce Béchamel und Mozzarella

DESSERT

Tiramisu mit Amaretto und Kakao
Fanta-Cake im Glas mit Orangen
Fränkische Beerengrütze mit Tahiti-Vanille-Sauce

P R E I S E

–

Preis Pro Person: 40,00 €
Kinder bis 14 Jahre: 22,50 €