



CATERINGLIEBE

HOCHZEIT DINNER BUFFET

2

M E N Ü

–

SUPPE

Lauchcreme mit Buttercroutons und Garnele

VORSPEISE

Rosa-gebratenes Roastbeef mit Sauce Cumberland
Auswahl an Räucherfischen mit Limonen-Gel und Meerrettich
Waldorfsalat mit karamellisierten Walnüssen
Caprese - Tomate/Mozzarella mit Basilikum-Pesto
verschiedenes Gemüse - gegrillt und mariniert
Blattsalate aus den fränkischen Bauerngärten mit Honig-Balsamico-Dressing

BROT

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

HAUPTGANG

Sous Vide gegartes Schweinefilet in einer rahmigen Pfeffersauce mit Butterspätzle
Italienischer Rinderschmorbraten mit Rosmarin-Jus und Kartoffelgratin
oder: Lachs im Ganzen gegart, Weisweinsauce, Gemüsejulienne und Kurkumareis
Spinat- und Rotebeetknödel in Parmesan-Sahne-Sauce mit Schmortomaten

DESSERT

Hochzeitsmousse „Braut und Bräutigam“
Vanille PannaCotta mit Pistazienknusper
Marinierter Fruchtsalat mit Joghurteis

P R E I S E

–

Preis Pro Person: 45,00 €
Kinder bis 14 Jahre: 32,50 €