

Hochzeit am Mittelmeer

ab 40 Personen

Antipasti

- Schafskäse mit Chili und Knoblauch pikant mariniert
- Vegetarische Antipastispezialitäten mit in altem Balsamico marinierten Zucchini, Pimentos, Champignons, Paprika und Strauchtomaten, gefüllten Oliven mit Mandeln
- Fruchtbige Feigen mit Ziegenfrischkäse und einer Rose aus Serrano Schinken

Kalter Buffeteil

- Dry aged gereiftes Entrecôte, gesmoked, mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen und Staudensellerie
- Delikatess-Geflügelarrangement mit Flugentenbrust, Hähnchenbrustfilets mit Brokkoli gefüllt, zarter Putenbrust an fruchtiger Cumberlandsauce
- Carpaccio vom Duroc Schwein mit gehobelten Parmesanspänen, Rucola, Balsamico-Essig und Trüffelöl
- Käsetütchen mit cremiger Ricottafüllung
- Blätterteigtasche „Italia“ mit Tomaten und Kräutern
- Pikante Hacksteaks mit Peperonifüllung und würziger Salsa

Salatvariationen

- Wildkräutersalat mit Granatapfelperlen, gerissenem Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen, zerfetztem Räucherspeck und erlesenem Dressing nach Wahl
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten, Speck und einer mediterranen Vinaigrette
- Gnocchisalat mediterran mit Paprika, Lauchzwiebeln, Tomatensauce und Basilikum verfeinert

Warmer Buffeteil

- Mailänder Putenbrust mit Tomaten und Käse überbacken dazu Tomaten-Mozzarellasauce
- Filet vom Schwein gebraten, in Pinot-Grigio-Rahmsauce
- Mit einem kräftigen Rub gewürztes Duroc-Karréean einem Waldpilzconfit
- Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Kartoffelgratin „Italia“ mit Tomaten und Mozzarella überbacken
- Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
- In Butter geschwenkte Gemüsevariation mit Möhrentalern, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Schafskäsewürfel
- Feine grüne Böhnchen sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfelchen

Brot und Dips

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette, Ciabatta mit Butter und einer Thunfisch-Creme

Hochzeit am Mittelmeer

Dessert

- Weiße Mousse au Chocolat mit Cookies und fruchtigem Beerenkompott
- Baileys Irish Cream Mousse
- Schokoladenmousse mit Orangen Jam und Keks-Crumble
- Arrangement internationaler Käsespezialitäten

Preis pro Person für das aufgeführte Buffet inkl. gesetzl. MWSt

65,70 €