



Menüvorschläge

Variante 1

Vorspeise

Carpaccio vom Rind
Parmesan – und Rucola Salat

Suppe

Parmesan – Prosecco – Suppe

Zwischengang

Rote-Bete-Salat mit karamellisiertem Ziegenkäse

Hauptgang

Rosa gebratenes Roastbeef
Kartoffel-Sellerie-Püree, Balsamico-Schalotten Jus

Dessert

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern



Variante 2

Vorspeise

Kräuterfrischkäsecrêpe
Wildkräutersalat, Honig-Senf-Dressing, Pumpernickel

Suppe

Saisonale Gemüsecremesuppe

Zwischengang

Karamellisierter Ziegenkäse
auf Rote Bete Carpaccio, Salatbouquet

Hauptgang

Involtini von Aubergine und Zucchini
gefüllt mit mediterranem Reis

Dessert

Panna Cotta mit Beerenfrüchten



Variante 3

Vorspeise

Blattsalat mit Frischkäse
karamellierte Körner, Vinaigrette

Suppe

Consommé vom Rind
Markklößchen, Gemüsestreifen

Zwischengang

Gebratene Lachstranchen
mediterranes Gemüse, Rosmarinkartoffeln

Hauptgang

Zanderfilet auf der Haut gebraten
Zitronen-Spitzkohl, Karotten, Thymianpolenta

Dessert

Crème Brûlée mit Beerenfrüchten



Variante 4 – Hochzeitsbuffet

Frisches Bauernbrot mit hausgemachten Aufstrichen

Suppe eingestellt

Hausgemachte Rindsuppe/Gemüsebouillon mit Einlage
Sommerliche Gemüse-Creme-Suppe

Vorspeisen am Buffet

Carpaccio vom Rinderfilet mit getrüffeltem Olivenöl, Steakpfeffer und Parmesanspänen oder
Ziegenfrischkäseterrine mit Trauben & Zwiebel-Rotwein-Chutney
oder
Kleines Salatbuffet

Speisen am Buffet

Tafelspitz mit Schnittlauchcreme
Schweinemedallions mit Cognacrahmsauce
Knusprig gebratenes Zanderfilet mit Rieslingschaum
Gefüllte Zucchini mit Couscous, Pilzen und Kräutern
Ratatouille (Paprika, Zucchini, Tomaten)
Karottensticks mit Butter & Vanille
Serviettenknödel
Petersilienkartoffeln
Spätzle

Dessert vom Buffet

Zitronen-Cheesecake
Zartbitter Schokoladentörtchen mit Früchten & Crunch