



# *Hochzeit Buffet 1*

---

## **Suppe**

Spargelcreme Süsschen mit frischen Kräutern

## **Hauptgerichte**

Forelle Müllerin mit Zitronenbutter  
Zarte Schweinelende mit Steinpilzen à la Crème  
„Cordon bleu“ vom mageren Schweinerücken  
mit Schinken<sup>2</sup> und Käse<sup>2</sup> gefüllt  
Spätzle, Kroketten und Kartoffelgratin  
Broccoli mit Hollandaise

## **Salat**

Blattsalate der Saison mit Joghurtdressing,  
Karottensalat, Gurkensalat mit Crème fraîche und  
Cocktailsalat

## **Dessert**

Tiramisu<sup>9</sup> und frischer Obstsalat

---

ab **29,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

## *Hochzeit Buffet 2*

---

### **Salat**

Gurkensalat, Karottensalat  
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum,  
verschiedenen Blattsalate der Saison mit Joghurtdressing,  
bunter Thunfischsalat  
(Gurken, Tomaten, Thunfisch, Paprika, Zwiebel)

### **Hauptgerichte**

#### **Fleisch**

Hähnchen- Ananas Curry mit Gemüse  
Schweinelende mit Champignonrahmsauce<sup>4</sup>  
Putenbraten mit Grüner Pfefferrahmsauce<sup>4</sup>

#### **Fisch**

Lachsfilet auf Blattspinat mit Kräutersauce<sup>4</sup>

#### **Vegetarisches**

Gemüseauflauf Mediteran,  
Broccoli , Zucchini, Cocktailtomaten  
Paprika, Gegrillte Auberginen mit Mozzarella überbacken

#### **Beilagen**

Basmatireis, Kartoffelgratin, Spätzle

#### **Dessert**

Panna Cotta mit Erdbeermark, frischer Obstsalat

#### **Internationaler Käse<sup>2</sup> vom Brett**

dazu Baguettes und Butter

---

ab **34,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

## *Hochzeit Buffet für Genießer*

---

### **Vorspeisen**

Graved Lachs mit Honig Dill-Senf dip<sup>3,8</sup>, Schillerlocken geräuchert,  
Atlantik Fischterine, Shrimps Cocktail in der Melone serviert

### **Italienische Anit-Pasti**

Gefüllte Champignonköpfe, gegrillte Aubergine, Peperonata,  
Oliven<sup>6</sup> und gefüllte Peperonis, Coppa Schinken mit frischen Feigen,  
Ziegenkäse auf Ruccolasalat

### **Baguettes und Partybrötchen**

### **Salat**

Knackige Sommersalate mit Hausdressing<sup>5,8</sup>, Rohkostsalat,  
Griechischer Bauernsalat, Karottensalat mit Pinienkernen

### **Hauptspeisen**

Gegrillte Riesengarnelen in der Kräutermarinade  
am Stück gegrilltes Argentinisches Rinderfilet an Pfefferbutter,  
Kalbsrücken an Morchelrahm  
Hähnchenbrustfilet in der Mandelpanade mit Chilli- Mangosauce

### **Beilagen**

Wilder Reis, Rosmarinkartoffel und Kräuterspätzle  
Gemüseplatte der Saison

### **Vegetarisches**

Vegetarisches Gemüse Couscous

### **Dessert**

Exotischer Fruchtsalat mit Rum und Mascarponecreme  
mit Amarenakirschen

---

ab **49,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

## *Hochzeit Buffet Gourmet*

---

### **Vorspeisen**

Antipasti (Paprika, Peperoni, Zucchini, Aubergine)  
Shrimp Cocktail in kleinen Gläschen, Tomaten Mozzarella mit Lavendelpesto  
Röllchen vom Lachs mit Frischkäse gefüllt, Roastbeef mit Kräuter-Crème fraîche

### **Fisch**

Eingelegte Garnelen, geräucherter Lachs, Odenwälder Räucherforelle,  
geräucherten Heilbutt, Kieler Sprotten, Schillerlocken  
und verschiedene Sorten Makrelen-Häppchen,  
dazu Sahnemeerrettich<sup>3,5</sup> und deutscher Kaviar

### **Ciabata und Baguettes sowie Partybrötchen**

### **Salat**

Blattsalate der Saison mit Balsamico Dressing<sup>5,8</sup> und Joghurtdressing

### **Hauptspeisen**

Gefüllte Poulardenbrust an Pfifferlingsauce<sup>4</sup>  
Überbackene Jakobsmuscheln  
Schweinefilet (am Stück) im Speckmantel umhüllt an Whiskysauce<sup>4</sup>  
Lammrostbeef (am Stück) gebraten mit Thymjanjus

### **Beilagen**

Spätzle, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin  
Gemüse der Saison

### **Vegetarisches**

Crêpes mit Spinat-Schafskäsefüllung

### **Dessert**

Trüffelmouse und Caipirinha Creme

### **Internationale Käseauswahl<sup>2</sup> mit Früchten**

---

ab **49,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)

# *Hochzeit Buffet International*

---

## **Salat**

Gurkensalat mit Creme-Fraiche, Tomaten mit Mozzarella und Basilikum,  
verschiedenen Blattsalate der Saison mit Joghurtdressing,  
bunter Sommersalat (Gurken, Tomaten, Thunfisch, Paprika, Zwiebel)

## **Hauptgerichte**

### **Fleisch**

Hähnchen-Paprika-Spieße mit Schafskäse überbacken  
Zarte Schweinelende mit Gorgonzolarahmsauce<sup>4</sup>  
Putenbrustfilet „Kreol“ an Pfeffer-Käuterkruste mit feuriger Sauce<sup>4</sup>

### **Fisch**

Doradenfilet an Knoblauchbutter

### **Gemüse**

Mediterranes Grillgemüse

### **Beilagen**

Basmatireis, Kartoffelgratin, Spätzle

### **Dessert**

Frischer Obstsalat, Rote Grütze mit Vanillesauce, Tiramisu

---

ab **29,00 €** /Person (zzgl. MwSt.)



## *Hochzeit Sterne Menü*

---

### **Suppe**

Tomatencreme Süsschen mit Shrimps und Kräuter

### **Hauptgerichte**

Mit Schafskäse gefüllte Schweinelende

Zartes Hähnchenbrustfilet überbacken mit Käse<sup>2</sup>-Kräuterkruste

Blumenkohl mit Hollandaise, Broccoli- und Karottengemüse

Kleine gebackene Kartoffeln, Basmatireis und Tagliatelle

### **Salat**

Bunter Blattsalat mit Cocktailtomaten und Mozzarellakugeln,

dazu Balsamicodressing<sup>5,8</sup>

### **Dessert**

Eierlikör Creme von weißer Schokolade

und fruchtige Melonencocktail

---

ab **28,90 €** /Person (zzgl. MwSt.)