

HOCHZEITSBUFFET „REISE UM DIE WELT“



VORSPEISEN

Hausgebackenes Brot mit verschiedenen saisonalen Buttermischungen und Brotaufstrichen
Tabbouleh marokkanischer Bulgursalat mit Pulpo und Limettenjoghurt
Französischer Kartoffelsalat mit Sardellen und Artischocken
Klassischer Caesar's Salat mit Kalamata Oliven, gegrillter Hähnchenbrust und Parmesandressing
Italienische Antipasti-Platte mit Balsamico-Schalotten, gegrilltem Gemüse, Meeresfrüchten und edlem Schinken

SUPPE

Schaumiges Steinpilzsuppchen mit gebratenem grünen Spargel

HAUPTSPEISEN

Rosa Roastbeef vom argentinischen Angusrind (live tranchiert) mit Chimichurri-Soße, Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln
Gebratene Doradenfilets mit orientalischem Gemüse-Couscous und mediterranem Ofengemüse
Asiatisches Curry-Kokoshähnchen mit Gemüsestreifen und Glasnudeln aus dem Wok

DESSERT

Große Obstauswahl mit geraspelter Kokosnuss
Spanische Crema Catalana
Klassische Panna Cotta mit Rosmarin-Honigfeigen
Geflämmte Zitrontarte nach französischem Originalrezept
Französische Rohmilchkäseauswahl mit Weintrauben, Oliven, Feigensenf und Orangenmarmelade