

Buffetvorschlag Hochzeit

Vorspeisen

Zart rosa gebratenes Roastbeef an einer Sauce Remoulade
Spanischer Serranoschinken auf einem Melonenschiffchen
Geräucherte Fischplatte
mit Meerrettich und Dijon-Feigensenf garniert
Tafelspitz vom Kalb
an einer Vinaigrette von verschiedenen Kräutern

Suppen

Cremesuppe vom Hummer mit Safran verfeinert

Hauptgang

Im Ganzen gebratener Lachs in einer Salzkruste
dazu Olivenragout und Topinambur Polenta
Scaloppina vom Kalb an einer Zitronenrahmsauce
dazu Zweierlei vom Reis
Dry aged gereiftes Entrecoté in einer Kräutersenfkruste
dazu junge Rosmarinkartoffeln
Gegrillte Poularden Brust mit Fenchel Risotto

Edle Käseauswahl

dazu reichen wir Zweierlei vom Senf
mit frischen Früchten und ausgewählten Nüssen

Dessert

Tobleronemousse
serviert mit frischer Zitronenmelisse
Crème brûlée vom Nougat
verfeinert mit frischen Orangenfilets
Parfait von der Waldbeere
trifft Parfait vom Orangenliquer