



## Hochzeitsbuffet 2 - 80 Personen

**Zum Sektempfang: 250 Stück**

- Quiches-Törtchen aus Butterfiloteig mit Ziegenkäse & Cranberry
- Mini-Zucchini-Muffin mit Tomate-Mozzarella-Spieß
- Schweinefiletspieße mit Mango-Chutney
- Spinat-Petit four mit Tomatenfrischkäsecrème
- Räucherlachskugel ala Sushi mit Frischkäse

**Vorspeisen:**

- Mediterrane Platte mit Antipasti-Gemüse, Serano Schinken, italienischer Salami, marinierten Artischocken, Olivenvariationen, Aioli, mit Kalbshack gefüllte Champignons in Tomatensugo, italienische Käsespezialitäten und Melonen, dazu Grisini-Stange und italienisches Brot
- Sous vide gegarte Putenbrust mit Granatapfel, Dill gerösteten Walnüssen, Jordan Olivenöl, roten Pfefferbeeren & Knoblauch
- Panzanella – gekühlter Brotsalat aus geröstetem italienischem Brot, Kirschtomaten, Gurken, Paprika, Lauchzwiebeln und vielen frischen Kräutern mit Vermouth-Olivenöl-Dressing
- Gourmet-Fischplatte mit Eismeergarnelensalat, gebratenen Sardinenfilets mit rotem Zwiebelchutney, Tintenfischsalat, gefüllte Lachsröllchen, Riesengarnelen in

## Kräuter-Knoblauch-Marinade, Thunfisch-Dip, dazu Baguette

### Hauptgerichte:

- **Mediterrane Kräuter-Lachssaiten im Ofen gebacken mit karamellisierten Kirschtomaten, dazu Wildreismischung oder Kartoffelgratin**
- **Toskanischer Wildschweinbraten mit Staudensellerie, Möhren, Tomaten, Rotwein und feiner Fenchelnote, dazu Pappardelle (extra breite Bandnudeln)**
- **Mallorquinisches Rinderragout mit roten Zwiebeln, Rosmarin, Rosinen und spanischem Rotwein, dazu Ofenkartoffeln**
- **Brokkoli-Spinat-Kirschtomaten-Gratin**

*Dessert: 1,5 Stück pro Person*

**40 x Tiramisu im Glas**

**40 x Obstsalat im Glas**

**40 x Schoko-Panna cotta mit Erdbeeren**

**75,00 €/ Person**

**6.000 €**