



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 Tomatenfrischkäsecreme**
- **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-Lachssaite 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 €