



Hochzeitsbuffet 3 - 80 Personen

Zum Sektempfang: 200 Stück

- **BBQ-Wrap mit Hähnchen**
- **Kartoffelröstibällchen mit Lachs**
- **Veganer Erbsen-Minz-Stick**
- **Pork Belly bites, kleine Knusperhäppchen mit pulled pork**

Vorspeisen:

- **Salatplatte mit bunten gemischte Salaten der Saison, dazu zwei Dressings nach Wahl**
- **Roastbeefplatte- Argentinisches Roastbeef in Premium-Qualität mit Remoulade, Curry-Apfel-Chutney, Cornichons, Eifeler schwarzer Johannisbeersenf, Baguette und Butter**
- **Vegetarische Platte mit Spinat-Puffern, Kartoffelröstischiffchen mit Frischkäse und Schnittlauch; Ziegenkäsetörtchen aus Filo-Butterblätterteig, Gemüsemuffins, gebratenen Gemüsen, Kräuterquark, Rote Bete-Walnuss-Dip und karamellisierten Zwiebeln, dazu Brotkorb und Tomaten-Schnittlauchbutter**
- **Platte mit 40 Hähnchenspießen und Salbei in Butter gebraten**
- **Sellerie-Apfelsalat und Walnüssen**
- **Orientalischer Linsensalat aus weißen und roten Linsen mit Datteln, Granatapfelkernen, frischen Feigen, gerösteten Mandeln, Möhren, Lauchzwiebeln und Honig**

Hauptgerichte:

- **Hähnchenbrustrouladen gefüllt mit Schafkäse-Kräutercreme in fruchtigem Tomatenrahm, dazu Tagliatelle**
- **Schweinefilet in grüner Pfefferrahmsoße, dazu Semmelknödel**
- **Gebackener Ziegenkäse mit Honig & gerösteten Kürbiskernen & Pumpernickelcrumble, dazu Rote Beete-Apfelsalat**
- **Gebratene Auberginenröllchen gefüllt mit Gemüserieis in Tomatensugo, dazu Couscous**

Dessert: 1,5 Stück pro Person

40 x Matcha-Tee Panna cotta mit Himbeeren
40 x Griechischer Jogurt mit frischen Erdbeeren
40 x Schokoladenmousse

59,90 €/ Person

4792 €