



Hochzeits Büfett

Suppe

Schwäbische Hochzeitssuppe Rinderkraftbrühe mit Leberknödel und Kräuterflädle
oder
Hummercremesuppe mit Cognacsahne

Kaltes Büfett

Vitello Tonnato, Hirschpastete mit Cumberlandsoße, Pralinen vom Räucherfisch,
Langusten Schwänze mit Cocktailsoße, Antipasti Variation, Käseauswahl mit Trauben,
Gemischte Salate der Saison, Brot & Brötchen Korb

Warmes Büfett:

Maispouardenbrust auf Austernpilzen
oder
Tranchen vom Deichlamm auf Thymianjus
&
Doradenfilet auf mediterranem Gemüse
oder
Gratinierte Jakobsmuscheln auf Blattspinat

Beilagen

Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin, Ratatouille, Bohnenbündchen

Dessert

Marzipancreme mit Nugatsauce & Mango-Joghurt-Mousse

p.P. € 44,90