

Hochzeit Buffet Vorschlag 1

Vorspeisen

Frisches Italienisches Brot mit Kräuterquark & Paprika Dip

Pfifferlings Cremesuppe mit Crossini

Anti Pasti mit eingelegtem Gemüse und Pilzen in Olivenöl

Tomate und Mozzarella mit Pesto

Luftgetrockneter Schinken mit Honigmelone und Rucola

Garnelen Salat in Safran Crème mit Croutons

Vitello Tonnato in einer leichten Thunfischsauce mit Kapern

Mediterraner Kartoffelsalat in Essig & Öl

Hauptgerichte

Geschmorter Ochsenbraten in Rotweinsauce mit frischen Kräutern

Hähnchenfilet in Mascarpone Creme mit kleinen Kirschtomaten

Lachsfilet unter der Kräuter-Pinenkern Kruste mit Zitronen Hollandaise

Kartoffel-Petersilienwurzel Gemüse im Strudelteig gebacken

Grillgemüse, Kartoffelgratin und Tagliatelle in Salbei Butter

Dessert

Panna Cotta mit frischen Beeren, Limonen Tarte, frischer Obstsalat & Mousse au Chocolat

Käse Auswahl vom Brett mit Trauben und Salzgebäck

Preis pro Person 40,00 €

Anfahrt und Aufbau des Buffets 45,00 €

Teller, Besteck und Servietten inklusive Reinigung 3,00 € pro Person

Buffethilfen pro Mitarbeiter und Stunde 28,00 €

Alle Preise zuzüglich 19 % MwSt.