

# HOCHZEITSBÜFFET

## KALTE SPEISEN

- Garnelensalat mit Mango und Limettenmajonaise
- verschiedene Rohschinkenspezialitäten
- marinierte Rohkostsalate nach saisonalen Marktangebot
- Räucherfischplatte
- gemischtes Brot/ Brötchen und Butter
- Käsebrett ( versch. Weichkäse und Schnittkäsesorten )

## WARME SPEISEN

- Hochzeitssuppe (Klare Fleischsuppe mit Ei, Fleischklößchen & Gemüse)
- Kalbssteak in Pilzsauce mit Bandnudeln
- Maishähnchenbrust in Sekt- Sauce dazu Kroketten
- Gedünstetes Heilbuttfilet in feiner Currysauce mit Kokos- Basmatireis
- frische bunte Gemüseauswahl

## DESSERTS

- dunkles Schokomousse mit Himbeersauce
- warme Crepes mit Apfelmus und Zimt-Zuckermix
- frisches Obst der Saison ,geschnitten und geschält

Saisonales Obst oder Gemüse können wir gern mit verwenden, es kann ein preislicher Aufschlag dazukommen.