



Buffetvorschlag für Ihre Hochzeitsfeier

(ab 20 Personen)

Suppe:

Hochzeitssuppe mit Eierstich, Gemüse und Mettbällchen
oder
Klare Suppe aus der Petersilienwurzel

Warme Gerichte:

Scheiben von der Ochsenlende im Pfeffermantel,
Poulardenbrüstchen auf Currysauce,
Schweinemedallions auf Orangen-Mint-Sauce,
Auberginen in Käse-Knoblauch-Creme,
mit Pilzragout gefüllte Zucchini, frischer Spargel,
Kartoffelgratin, Butterreis, Kartoffelkroketten

Kalte Gerichte:

Roastbeefröllchen mit Sahnemeerrettich gefüllt,
Streifen von Matjesfilets dazu Hausfrauensauce,
Tomatenmousse auf Mozzarella Scheiben ,
Geräucherter Nordlandlachs mit Preiselbeersahne,
mit Spinat gefüllte Champignonköpfe, überbacken mit Käse,
gefüllte Eier,
Netzmelonen mit Kernschinken,
Käsebrett mit Hart- und Weichkäse dazu Trauben

Salate:

Gurkensalat mit Sahne und Dill,
Frische Blattsalate mit Frenchdressing, Joghurtdressing

Dessert:

Frisches Obst aus dem Korb
Strudel mit Erdbeeren und Rhabarber
Buttermilcheis

Brot und Butter:

Buttertraube, Kräuterbutter
warmes Baguette, diverse Brotsorten