

Hochzeits - Buffet

Suppe

Niedersächsische Hochzeitssuppe

mit Mettbällchen, Spargel, Eierstich und Graupennudeln in Hühnerbrühe

* * *

kalte Speisen

Parmaschinken mit Honigmelone

Mozzarella mit Tomaten, frischer Basilikum und Pesto - Vinaigrette

„Antipasti“

eingelegte geschmorte Paprikaschoten, getrocknete Tomaten

Champignons mit Frischkäsefüllung

Graved – und Rauchlachs mit Senf-Honig-Dillsauce

Bauernsalat mit Schafskäse und Oliven

Baguette

* * *

warme Speisen

gefüllte Kalbsroulade mit Schinken und Käse in Tomaten-Salbeisauce

Norwegisches Lachsfilet auf Tomaten - Lauchsauce

Hähnchenbrustfilet in Champignonrahmsauce

Kartoffel – Lauchgratin, Spätzle und Buntes Gemüse der Saison

* * *

Dessert

hausgemachtes Tiramisu

Obstsalat mit Vanilleeis im Gläschen mit Mascarponecremé

Preis pro Person 35,90€