
Mediterrane Hochzeit

Weitere Infos und Preise bitte auf Anfrage!

Auswahl Salatbüfett:

Antipasti von Zucchini; Paprika; Tomaten; Oliven; Champignons
Bayerisch-Französische Käseplatte
Verschiedene Bruschetta; Olivenbrot und Baguette
Sesamstangerl; Vitello Tonnato

Auswahl Hauptgerichte/Beilagen:

Picatta vom Schweinefilet a là Milano in Tomatensoße
- mit einem Hauch von Knobloch und Basilikum -
Lammwürfel auf Rosmarin gespießt in Provence-Kräutersoße
Salmachsfilet mit Garnelenschwänzen in Hummersoße
und Limettenschaum
Hähnchenbrustfilet in feuriger Paprikasoße
Buttergemüse mit Blumenkohl
Reis mit Spinat und Kräutern
Polenta; Kartoffelgratin; Fusilli-Nudeln
Brokkoli und Karotten
Petersilienkartoffeln

Auswahl Desserts:

Verschiedene Früchte mit Schoko garniert
- eventuell mit Schokobrunnen -
Panna Cotta mit Himbeersoße
Mousse au Chocolat
