

Catering

Mediterraner Hochzeitstraum

Vorspeisen

Tranchen von fleischigen Strauchtomaten an Büffelmozzarella
mit hausgemachtem Pesto und Basilikum

Gambas al ajillo

Spießchen von gegrillten Portweifeigen mit Parmaschinken
ummantelt

Couscous Salat mit Gemüse, Kurkuma, frischer Minze und Kräutern

Hauptspeisen

Kalbsrücken Rosado an gebuttertem Salbei

Involtini di Pollo mit getrockneten Tomaten und Basilikum gefüllt auf
Tomatenfarce

Tagliatelle mit Trüffelbutter und gehobeltem Parmesan

Rosmarinbratlinge mit Joghurt- Dip

Live Cooking: Hauptspeisen

BBQ: Ganze Seite Lachs an Meersalz
auf dem Holzbrett geräuchert und gegrillt
dazu gereicht Sahnemeerrettichschaum

Catering

Mediterraner Hochzeitstraum

Dessert

Crespelle mit Nougatcreme gefüllt an frischen Beeren
Frischer Salat von Wasser- Galia-und Honigmelone mit Minze
Erdbeeren Romanoff

Brot- und Brötchenvariationen
mit gesalzener Butter
Oliventapenade von dreierlei Oliven
und Pepperoncini- Crema

Late Night Snack

Knüttgens Currywurst mit Bäckerbrötchen

Wir wünschen Guten Appetit!