

Catering



Mediterraner Hochzeitstraum

Vorspeisen

Tranchen von fleischigen Strauchtomaten an Büffelmozzarella
mit hausgemachtem Pesto und Basilikum
Marktfrische Blattsalate mit Avocado, Schafskäse und
Granatapfelkernen an Honig-Senf-Dressing
Mediterraner Couscoussalat mit Gemüse, Kichererbsen und Minze
Mallorquinischer Melonensalat mit Schafskäse und Minze

Hauptspeisen

Zanderfilet an Zitronen-Estragonsoße
Mallorquinisches Hähnchenfilet an mediterraner Paprika-Tomatensoße
Lammkeule an mediterranem Gemüse und Kräutern

Rosmarinkartoffeln mit Joghurt- Kräuter- Dip
Getrübefelte Tagliatelle an Parmesanhobeln
Kartoffelgratin
Mediterrane Gemüsepfanne: marinierte Zucchini und Paprika
Vanille-Buttermöhrrchen

Catering



Mediterraner Hochzeitstraum

Dessert

Tiramisu

Erdbeer- Mascarponecreme

Brot- und Brötchenvariationen

Dattel-Feigencreme, gesalzene Butter, Frischkäse mit Kräutern
aus unserem Kräutergarten

Late Night Snack wählbar

Knüttgens Currywurst mit Brötchen

Chilli con/ sin carne

Fancy Fries (Fritten mit diversen Toppings)

Internationale Käseauswahl mit Nüssen und Früchten