

Catering



Vegetarisches Hochzeits- Menü „Green wedding table“

Vorspeisen

Salat von frischen Blattsalaten, Radieschen, Gurke, mildem Schafskäse mit Kürbiskernen an Honig- Senf- Dressing

Rotkohlsalat mit Äpfeln, Walnüssen, Cranberries

Bunte Tomatenvariation mit Burrata- Kugeln, Olivenöl und Basilikum

Antipasti mit Schafskäse und Oliven an Wildkräutersalat

Hauptspeisen

Getrübte Bandnudeln

Drillinge an Joghurt- Kräuter- Dip

Mediterrane Gemüsepfanne an Tomatensugo

Süßkartoffel-Auflauf mit Rosenkohl und Paprika

Gefüllte Zucchini-Schiffchen mit Gemüseris, Schafskäse und Parmesan an Tomaten-Pesto

Auberginen-Taler auf Linsenratatouille

Dessert

Obstsalat auf Vanillewölken

Erdbeer- Mascarponecreme

Schokolörtchen mit flüssigem Kern

Steinofenbaguette mit Hummusdipp, Curry-Dattel-Creme und Salzbutter

Late Night Snack

Auf Wunsch möglich: Chili sin Carne, Linsen-Erdnußcurry, Minestrone u.v.m.