

Catering



Hochzeits- Menü „ Wild & Wonderful“ Vorspeisen

*Wildkräutersalat mit Himbeeren und Parmesan an
Himbeer-Dressing
Vitello tonnato mit Kapernkirschen
Antipasti: Gebratene Paprika, Zucchini, Pilze, Auberginen
an Olivenöl (Vegan)
Aperol-Orangen-Lachs im Kräutermantel*

Hauptspeisen

*Süßkartoffelgnocci an Salbeibutter
Getrüffelte Bandnudeln
Gebutterte Pariser Kartoffelchen
Romanesco- Röschen an Estragon- Zitronensoße

Saltimbocca a la romana
(Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei gefüllt)
Steaks vom Bergischen Weiderind
Zanderfilet auf der Hautseite gebraten an
Hummercreme- Mousse*

Catering



Hochzeits Menü „Wild& Wonderful“

Dessert

*Trilogie von
Limoncello Mascarpone- Creme
Schokoladen Soufflée
und frischen Beeren*

*Brot- und Brötchenvariation
an Hummus, Curry-Dattel-Creme und gesalzener Butter*

*Optional: Late Night- Snack
Käsevariationen an Frischobst/ Currywurst/
Vegane Burger/ Burger*

Wir wünschen einen guten Appetit!

Seite 2