

# Catering



## *BoHo- Vintage- Wedding „Ibiza Love“*

### *Vorspeisen*

*Couscous- Salat mit Kichererbsen und Minze  
Salat von Avocado, Gurke, mildem Schafskäse mit  
Granatapfelkernen und Honig- Senf- Dressing  
Portweifeigen an Parmaschinken*

### *Albondigas*

*Mini Hackfleischbällchen an pikanter Salsa  
Frische Strauchtomaten an Meersalz und Olivenöl*

### *Hauptspeisen*

*Lachsfilet an Dill- Kräuter- Rahm  
Tranchen von der Pute an saisonalen Früchten und Curry  
Iberico Schweinefilet an Calvados- Apfel  
Backkartöffelchen an Joghurt- Kräuter- Dip  
Risotto an getrockneten Tomaten und Kräutern  
Kartoffelgratin*

*Mediterrane Gemüsepfanne  
Vegetarische Lasagne mit Auberginen und Mozzarella*

*Wir wünschen einen guten Appetit !*

Seite 1

# Catering



## *BoHo- Vintage- Wedding „Ibiza Love“*

### *Dessert*

*Melonenvariation und Ananas an Cocos- Joghurt- Dip*

*Creme Catalana*

*Brot- und Brötchenvariation  
an Oliventapenade und gesalzener Butter*

### *Late Night- Snack*

*Käsevariationen/ Süßkartoffelpommes an Trüffelmayo/  
Currywurst/ Burger o. Ä.*

*Wir wünschen einen guten Appetit !*