

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
Portweifeigen an Parmaschinken
Mallorquinischer Melonensalat mit Schafskäse und Minze

Hauptspeisen

Zanderfilet an Butter- Estragonsoße
Mallorquinisches Hähnchenfilet an eingelegten Zitronen
Lammkeule/ Tranchen vom Rinderbraten an mediterranem Gemüse
und Kräutern

Rosmarinkartoffeln mit Joghurt- Kräuter- Dip
Getrüffelte Tagliatelle an Parmesan Hobeln
Kartoffelgratin
Mediterrane Gemüsepfanne: fleischige, marinierte Auberginen,
Zucchini und Paprika
Vanille- Buttermörchen
Prinzeßböhnchen im Speckmantel

Catering



Mediterraner Hochzeitstraum

Dessert

Panna cotta an Sommerbeeren

Espressomousse in der Tasse mit Süßkirschen

Brötchenvariationen

Oliventapenade

Frischkäse mit frischen Kräutern aus unserem Küchengarten

Gesalzene Butter

Optional Late Night Snack

Currywurst/ Burger/ Pulled Pork Burger/ o. Ä.

Wir wünschen einen Guten Appetit!