

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 !