

Catering



Hochzeits- Menü „Winter wedding“ Vorspeisen

*Babyleaf- Salat mit Gurke, mildem Schafskäse und Kürbiskernen
an Honig- Senf- Dressing
Vitello tonnato mit Kapernkirschen
Dreierlei Bunte Linsen
Kürbiscremesüppchen mit Kokosmilch und Möhrchen*

Hauptspeisen

*Süßkartoffelgnocci an Salbeibutter
Gebutterte Bandnudeln
Drillinge an Joghurt- Kräuter- Dip
Herbstliche Gemüsepfanne
Braten vom Bergischen Weiderind an Barolosoße
Tranchen vom Schweinefilet an Steinpilzrahm
Lachsfilet auf Blattspinat an Senfsoße*

Catering



Hochzeits- Menü „Winter wedding“

Dessert

Heimischer Bratapfel gefüllt mit Marzipan und Nüssen an warmer Vanillesoße

Mousse au Chocolat mit Lebkuchencrunch

Brot- und Brötchenvariationen an gesalzener Butter und Kräuterfrischkäse

Late Night Snack

*Weihnachtliche Currywurst
oder
Süßkartoffelcremesuppe*