

Galabuffet „Schwarzer Adler“



*Hochzeitsuppe
(wird serviert)*

Vorspeisenbuffet

*Mediterrane Antipasti wie gegrilltes Gemüse, marinierte Cipolle, eingelegter Schafskäse,
gefüllte Peperoni, gebratene Champignons & marinierte Oliven*

Kalte Fischplatte „Schwarzer Adler“

*Hausgemachte Terrine von Lachs und Zander mit Limonen-Crème fraîche
Geräucherte Lachs und Forelle auf Sahnemeerrettich und Kaviar*

Geräucherte Entenbrust auf Waldorfsalat in Gläschen

Carpaccio vom Rinderfilet mit Karpern, Parmesan und Basilikumpesto

Pollo Tommato (von der Rute mit Thunfischsoße)

Gebackene Ziegenkäse auf karamellisierten Pfirsich

Rucolasalat auf Frenchdressing mit Sherrytomaten und Parmesan

Giabatta, Baguette, Kürbiskernbrot, Vollkornbrot und Butterwürfel

Hauptgangbuffet

Tranchen von marinierten und gegrillten Lammkeule

Saltimbocca vom Schweinelendchen auf Marsalasoße

Zanderfilet unter einer Zitronen-Petersilienkruste auf Safranschaum

Gebratenes Hähnchenbrust mit Spinat und Ricotta gefüllt auf Ratatouille

Beilagen

Rosmarinkartoffeln, buntes Saisongemüse, Kartoffelgratin, Dufstreif, Speck-Bohngemüse

Dessertbuffet

Karamellierte Blätterteigschmitte mit Mousse au Chocolate gefüllt auf Fruchtsosse

Joghurt-Limettenmousse auf marinierten Erdbeer-Minzsalat

Rosmarin-Creme Bruleé mit Ananassalat

Arrangement von frischen Früchten (Melone, Mango,...)

Mitternachtsbuffet

Auswahl an internationalen Käsesorten mit Trauben, Nüsse, Feigensenf, Radischen, Rettich und Butter

p. P. 55,90 €