



HOCHZEITS-BUFFET »PREMIUM«

BUFFET-VORSCHLAG 1

SUPPE

Hausgemachte Hochzeitssuppe

KALT

Gemüse-Antipasti

Vitello von der Putenbrust

Tomaten-Mozzarella-Spieße
mit hausgemachtem Pesto

Baguette

SALAT

Gemischte Blattsalate mit kleinen
Tomaten und Himbeerdressing

WARM

Schweinemedallions
in Champignonrahmsauce

Hähnchenfilet, gefüllt mit Frischkäse
und halbtrockneten Tomaten
in Zitronensauce

Lasagne von gebratenem Gemüse

Rosmarinkartoffeln

Tagliatelle

Buntes Gemüse

DESSERT

Panna Cotta mit Beersauce

Tiramisu



1



1



2



2



2

BUFFET-VORSCHLAG 2

SUPPE

Hausgemachte Karotten-Ingwer-Suppe

KALT

Hausgemachte Antipasti
in verschiedenen Variationen

Melone-Schinken-Platte mit Rucola

Zucchini, gefüllt mit Frischkäsecreme

Tomate-Mozzarella-Platte

SALAT

Rucola-Salat mit Cherry-Tomaten,
Pinienkernen, Parmesan
und hausgemachtem Dressing

Nudelsalat nach mediterraner Art

WARM

Geschnetzelte Putenbrust mit
Zucchini und Paprika in Tomatensauce

Saftiges Lachsfilet
in Kräutersahnesauce

Rinderbraten, gegart im Fond
und in Scheiben geschnitten

Mediterranes Gemüse

Kartoffelgratin, mit Käse überbacken

Risolée-Kartoffeln
mit Knoblauch und Rosmarin

DESSERT

Panna Cotta mit Beerenhaube im Glas

Mousse au chocolat



HOCHZEITS-BUFFET »PREMIUM«



BUFFET-VORSCHLAG 3

SUPPE

Hausgemachte
niedersächsische Hochzeitssuppe

KALT

Räucherfischauswahl mit Lachs,
Forelle und Makrelenfilethäppchen,
dazu Preiselbeer-Meerrettich

Hähnchenfiletroulade mit getrock-
neten Tomaten auf Petersiliensalat

Ziegenkäse-Crostini,
mit Thymian und Honig gratiniert

Katenschinkentatar
auf Pumpernickel mit Gurke

Geflügelcocktail mit Früchten im Glas

Miniwraps mit Röstpaprika, Salat,
gerösteten Kernen und Schmand

Brotkorb mit Butter

SALAT

Rohkostsalatbuffet
mit Tomate, Gurke, Paprika, Mais,
Kidneybohnen, Blattsalaten,
Karottenstiften, dazu Kräuter-
vinaigrette und Joghurtdressing

WARM

Rinderschmorbraten
in Rotwein-Schalotten-Sauce

Saftiger Schweinebraten
mit Senf-Zwiebel-Haube

Bunt gemischtes Sommergemüse

Klöße mit Semmelbröselbutter

Kartoffelgratin, mit Sahne
und Käse überbacken

DESSERT

Käseauswahl
mit Salzgebäck und Trauben

Schwarzwälder-Kirsch-Quarkspeise
mit Schokoraspeln und Schwips

Nougatmousse mit Keks-Crunch

BUFFET-VORSCHLAG 4

SUPPE

Tomatencremesuppe
mit Basilikum-Sahne und Croûtons

KALT

Große Antipastiauswahl
mit gegrilltem, mediterran
marinierten Gemüsen

Knoblauch-Garnele auf Apfel-
Paprika-Salat vom Gourmetlöffel

Carpaccio vom Rinderfilet
mit Zitrone und Parmesan

Bruschetta im Minigläschen
mit Brotchip

Pollo Tonnato – Hähnchenfilet-
scheiben mit feiner Thunfischcreme
und frittierten Kapern

Miniwraps mit Schafskäse,
Salat und Tomate

Marinierte Zitronen-Oliven

Baguette, Ciabatta
und Kräuterbutter

SALAT

Italienischer Pastasalat mit Farfalle,
Rucola, Parmesan und Pinienkernen

Bulgursalat mit Tomaten, Zitrone
und viel frischer Blattpetersilie

WARM

Saltimbocca –
Schweinefilet im Salbei-Schinken-
Mantel in Kräutersauce

Zarte Lachsfilets mit Kräutern
auf Zitronenbutter

Buntes mediterranes Ofengemüse

Rosmarinkartoffeln
mit Knoblauch und Meersalz

Gebratene Gnocchi

DESSERT

Tiramisu

Cremiger Joghurt
mit karamellisierten Nüssen,
Honig und Früchten

