

Hochzeitsbuffet

Zum Empfang

Spießchen mit saftigen Albondigas, Spießchen mit Mozzarella und Tomate sowie kleine Minibrötchen mit Frischkäse gefüllt, leckere Backpflaumen ummantelt mit Holtseer Bacon, kleine Obstküchlein verschieden

Als Buffet

Kalt wahlweise als Vorspeise

Kleine Lachsrouladencrepés, marinierte Skampi gespießt auf orientalischem Linsensalat in Gläschen, bunte Räucherfischpralinen von Lachs, Makrele und Forelle
Regionaler Katenschinken auf Candaloupmelone und Medaillons von Holtseer Landschwein kalt aufgeschnitten mit einer Kräutercreme

Holsteiner Anti Pasti mit

Paprika- Möhre, rote und gelbe Bete mit Sesam, gegrillten Champignons und eingelegte Tomate mit Husumer Feta, Balsamicozwiebel Dithmarscher Grillgemüse auf knackigem Salatbett mit buntem Cous cous alles mediteran abgeschmeckt, Miniwrap arabisch Salat von Nordseekrabbe, Gurke und Dill auf jungem Feldsalat außerdem knackiger Tomaten,- und Bohnensalat

was warmes

Mit Sahne pochierter Ostseelachs mit Gemüsestreifen
Das Filet vom Holtseer Landschwein auf tomatisiertem Grillgemüse
Mit Kräutern und Tomaten gefülltes Hähnchenbrüstchen mit Tomatensugo
Die Hüfte von der Holsteiner Färse langsam geschmort und warm aufgeschnitten dazu Schirnauer Ackerkartoffeln aus der Pfanne mit Rosmarin und Bratenju
französisches Kartoffelkräutergratin

was danach

Käse von der Biokäserei Backensholz mit frischen Früchten und Baguette
Creme von Mascapone und Himbeermark, Mousse au chocolat

Pro Person 36,00€

