

Das Buffet für eine Hochzeit

Kaltes begleitend durch den Abend

Italienischer Mozzarella mit sonnengereiften Partytomaten, Salaten
an Balsamicocreame, Olivenöl und frischem Basilikum

*

Regionale und Internationale Schinkenvariation

Schwarzwälder Schinken, feiner Nusschinken, Luftgetrockneter Schinken und gefüllter
gekochter Schinken mit Sahnemeerrettich, mit saurem Gemüse angerichtet

*

Internationale Käseauswahl als Würfel und Ecken angerichtet

Schweizer Hartkäse, Französische Weichkäse, Deutscher Camembert,
Käsespieße diese mit Oliven und getrockneten Tomaten angerichtet

*

Zart rosa gebratenes Australisches Känguruhfilet mit fruchtigem Dipp

*

Angerichtet in kleinen Vorspeisengläsern

Marinierte Entenbruststreifen mit einem Gemüsemix an Glasnudeln

*

Frischer Spargelsalat mit Lachsstreifen und Champagnerschaum

*

Würzige gebratene Garnelen mit frischen Sprossen

*

Gemischter Brotkorb aus der Landbäckerei mit Krustenbrot, Mediterranen und
französischem Baguette, mini Laugenbrezeln sowie Irische Butter & Blüten Butter

*

Die Hauptgerichte am Abend

Gebratenes, gefülltes Hähnchenbrustfilet mit braunen Champignons,
Austernseitlingen und Rosa Beeren

*

Meißner Burgunder Braten vom jungen Rind
an Rosmarin – Rotweinsauce

*

dazu reichen wir Ihnen

Italienische Gnocchi mit frischem Schnittlauch und
in Butter geschwenkte bunte Eierbandnudeln

*

Bunte Marktgemüseplatte der Saison

Zarte Zuckerschoten, feine Möhrchen, junger Mais,
Prinzessbohnen und frischer Blumenkohl an Sauce Hollandaise

*

Dessert am Abend

Leichte Prosecco – Joghurtcreme mit Limetten,- und
Ananasstückchen und frischer Minze

*

Bunter portionierter Obstwasserfall
mit Früchten der Saison

*

**Das ist ein Angebot vom Catering & Veranstaltungsservice Jan Döring
Mit einem Buffet von unseren kreativen Köchen wird Ihre Feier zum Erlebnis.**