
Blumenkind

ab 60 Personen

VORSPEISE

G rüne Oliven mit Frischkäsecreme gefüllt
an Kräuter der Provence angelegt

B ekanntes Gemüse-Ratatouille „Nizza Art“

C ocktailtomaten-Mozzarellabällchen

Schwarzen Oliven an Balsamico Vinaigrette

R oastbeef Röllchen zart rosa gebraten
mit Sahnemeerrettich auf Schwarzbrottaaler

„Vitello Tonnato“

C respelle mit feiner Spinat Füllung

G egrillte Champignonköpfe

mit raffinierter Gemüsefüllung

G arneln in Knoblauch-Kräuter-Marinade

an Brotchips

K asseler Carpaccio

mit leichter Himbeer-Vinaigrette

P uten-Spieße „Hawaii“ an Sommer-Salat

im Glas angerichtet

T ranchen von leicht gepökeltem Schweinerücken

an Crostini mit Ananas-Chili-Mouse

B lätterteigtaschen gefüllt mit leicht gebratenen

Hähnchenbruststreifen an Ananas-Curry Salsa

P etit Fours Pizza liebevoll belegt

mit glasierter Birne und Camembertkäse

SALATE

G artenfrische Rohkostsalate der Saison
mit Kräuter-Sahne-Dressings

S üßkartoffelsalat mit Essig-Öl

und erlesenen Kräutern verfeinert

T hai-Kartoffel-Salat an süßer Chilisauce

F itness-Gläser, mit Roastbeef-Gurken-Salat

WARMER HAUPTGERICHTE

L igurisches Kaninchen

D eftiger Rinderbraten im Ganzen gebraten

in einem eleganten Honig-Senf Mantel

P utenrouladen mediterraner Art

an Weißwein-Sauce

H errliche Neptun-Spießen an Zitronensauce

H aus gemachte Bandnudeln

an Tomaten-Mozzarella-Sauce

W alnuss Kartoffeln im Ofen goldbraun gebraten

W armer Kartoffelsalat

mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln

G edämpfter Reis mit fein gehobelten

Möhren und Zwiebeln

G egrillte Gemüseplatte „de Provence“

Auberginen, Zucchini und Paprika

C hampignonpfanne mit frischem Kräutern

und Knoblauch

DESSERTVARIATION

I talienisches Tiramisu

mit Schokoraseln garniert

L ocker aufgeschlagene Mango-Creme

mit Aprikosenstückchen verfeinert

an Mandel Blättchen

E rdbeersalat an leicht aufgeschäumtem

Honig Quark

F rischer Obstsalat

mit Bourbon-Vanillesauce

S elektion von exotischen Käsesticks

BROTBEILAGE

Z usätzlich reichen wir hausgemachte

Snack-Brötchen, gemischtes Brot,

Ciabatta mit Kräuterbutter

Preis pro Person: 37,50 € *

Brautpaar

ab 80 Personen

FRISCH AUS DEM MEER

Dreierlei Edelfischplatte; Heringssalat,
Rührei-Lachs und Garnelen an Pumpernickel
Shirmps-Cocktail an Chicorée
mit Mandarinspalten im Glas serviert
Lachs-Crêpe-Röllchen an Zitronen-Kräuter-Creme

VORSPEISE

„Vitelto Tonnato“
Gegrillte Champignonköpfe mit Pikante Käsefüllung
Auberginen-Röllchen mit Knoblauch-Aioli gefüllt
mit feiner Gouda Raspel und Tomatenwürfelchen
Mini Hack-Burger mit Rucola und Kirschtomaten
belegt an feiner Senfcreme
Hähnchenbrust in Meerrettich-Orangen Marinade
an frischem Kräuter-Dip
Geflügel-Hack-Bällchen in Sesamkruste
an Salatbar in Gläschen serviert
Mediterrane Gemüsespieße serviert
mit Chili-Tomaten-Salsa und Knoblauch-Dip
Dreierlei Party-Snacks; Puffer „Bündner Art“,
Gefüllte Eier, liebevoll garnierte Medaillons
Pikante Hack-Buletten mit Feta-Füllung
mit cremiger Chilihaube
Selektion von „Samosa“ gefüllt
mit buntem Gemüse

SALATE

Knackiger Markt-Salat mit Cocktailtomaten,
Pinienkernen, Parmesanspänen
an erlesenem Dressing
Raffinierter Spitzkohlsalat mit Souflaki
Klassischer Nudelsalat
verfeinert mit Sahne-Dressing
Fitnesssalat mit Hähnchenbruststreifen
und herrlichen Broccoliroschen
Kartoffelsalat „Frühlingslächeln“
mit gartenfrischen Gemüsen
an Senf-Orangen-Sauce

WARMER HAUPTGERICHTE

Pikanter Tabasco-Braten
von Schweinenacken an Zwiebelbett
Saftige Rinderstreifen nach „Stroganoff Art“
Gebratene Schweinefiletmedaillons
in einer Pfefferrahmsauce
Putensteaks in einer fruchtigen
Curry-Ananassauce
Vegetarische Tortellini in einer cremigen
Gorgonzolakäse-Sahnesauce
Cremiges Kartoffelgratin verfeinert
mit sonnengereiften Tomaten und Mozzarella
Leicht gebratene Schupfnudeln

mit durchwachsenem Speck
Gedämpfter Gemüserais
mit frischer Petersilie
In Butter geschwenkte Eierspätzle
Bunte Markt-Gemüseplatte mit Möhren,
Kohlrabi, Blumenkohl und Brokkoli,
dazu Sauce Hollandaise
Mediterranes Grillgemüse, Auberginen,
Zucchini, Strauchtomaten und Paprika
Feine Prinzessebohnen
in einem gestreiften Speckmantel

DESSERTVARIATION

Mousse Amaretto
mit Mandelblättchenhaube
Locker aufgeschlagene Bayrische Creme
an Erdbeer-Ragout
Lavendel-Panna cotta
an einem Aprikosenpüree
Fruchtig-pikante Variation von Birnen
und Äpfeln mit Käsehaube

BROTBEILAGE

Dazu reichen wir ein gemischtes Brot,
Baguette, Ciabatta
und verschiedene Sorten Butter
Preis pro Person: 39,45 €*

Der Brautschleier

ab 90 Personen

VORSPEISE

Räucherlachs im Wrap mit Chinakohl-Karotten
Streifen an Mango-Meerrettich-Dip
Schweinerücken mit Maronenpüree
und feiner Honigprise
Zart gebratene Roastbeef-Röllchen
mit Kräuter-Remoulade an Pumpernickel
Tranchen von der gepökelten Putenbrust
an Crostini mit Orangen-Meerrettich-Krone
Mini-Hacksteaks mit Gorgonzola -Mousse
Gegrillte Champignonköpfe
mit pikanter Käsefüllung
Datteln mit Walnuss
in einem gestreiften Speckmantel
Honigmelonen-Sticks mit Parmaschinken
Bruschetta mit mediterranem
Gemüse, Oliven und Feta

SALATE

Zweierlei Krautsalat;
Frisch gehobeltes Kraut
mit Möhren und Rosinen;
Frisch gehobeltes Kraut mit knusprig
gebratenen Speckwürfeln
und bunter Paprika-Mischung

Mediterraner Farfalle-Salat

an Basilikumpesto
Feldsalat mit knackigem Apfel,
mild gepökelten Kasseler-Scheibchen
an aromatischem Preiselbeer-Dressing
Farmersalat mit feinen Karotten
und Selleriestreifen

WARMER HAUPTGERICHTE

Sanft geschmorter Rinderbraten
an deftiger Burgundersauce
Gefüllte Hähnchenschenkel
mit Kartoffel-Zwiebel-Champignon-Würfeln
Feine Putenstreifen an Riesling-Sahne-Sauce
Cremige Lasagne von Lachsstreifen
an balanciertem Spinat mit Zitronennote
Kleine Serviettenknödel mit frischen Kräutern
In Butter geschwenkte Eierspätzle
Gold gebratene Kartoffelscheiben
mit Blatt Petersilie garniert
Rotkohl mit feinen Apfelstückchen,
Rosinen mit leichter Wacholderbeeren-Nelke Note
Klassische Gemüseplatte; Erbsen, Pariser Möhren,
Blumenkohl, Broccoli an Sauce Hollandaise
Feiner Spitzkohl mit leichter Zitrone-Sahne-Sauce

DESSERTVARIATION

Münsterländer Herrencreme
mit Schokoraseln und Rum verfeinert
Zitronen-Mouse auf locker
aufgeschlagenem Mangokissen
Erfrischend fruchtige Rote Grütze
mit sahniger Vanillesauce serviert
Erdbeerragout mit locker
aufgeschlagenem Honig-Joghurt
Kleine Obsttörtchen

BROTBEILAGE

Dazu reichen wir Ihnen einen gemischten
Brot- und Brötchenkorb
und verschiedene Sorten Butter

Preis pro Person: 35,55 €*



„Hochzeit Reise“

ab 80 Personen

FRISCH AUS DEM MEER

(Bitte wählen Sie fünf Fischgerichte)

Nordischer Lachs in ganzem pochiert

Geräuchertes Makrelenfilet

mit Apfel-Meerrettich

Räucherforelle an Brottaler mit

Orangenfrischkäsehaube und Minzeblatt

Selektion von Edel-Räucherfischen

Gambas in Kartoffelstreifen mit

einer Melonenperle an Mango-Chili-Dip

Räucherlachs-Crêpe-Röllchen

Garnelenspieße in mediterraner Marinade

Shrimps-Cocktail an Chicorée mit

Mandarinenpalten im Glas serviert

Räucherlachs im Wrap

mit Chinakohl-Karotten-Streifen

an Mango-Meerrettich-Dip

„**I**nsalata di frutti di mare“: Miesmuscheln,

Venusmuscheln, kleine Tintenfische, Garnelen

dazu Oliven und Knoblauch mariniert

in kalt gepresstem Olivenöl

Pikante Rinder an knusprigen

Weißbrot-Taler garniert mit

Sahnemeerrettich-Tröpfchen

Crespelle mit feiner Spinatfüllung

SALATE

(Bitte wählen Sie acht Salate)

Raffinierter Rucola Salat mit pochierten

Eiern an Balsamico-Vinaigrette

Möhrensalat Korea Art

Rotkäppchen Salat

Isumrudny Salat

Kebab Salat

Asiatischer Wokgemüse-Salat

mit Bambussprossen und Sojasauce

Leckerer Farmersalat mit feinen

Karotten und Selleriestreifen

Griechischer Hirten Salat in typischer

Knoblauch-Vinaigrette

Bliebter Spätzle-Pfifferlings-Salat

Granatovi Braslet geschichtet mit

mit kross gebratenen Zwiebelringen

Hausgemachte Bandnudeln

an Olivenöl mit Knoblauch Prize

Gedämpfter Gemüsereis

mit frischer Petersilie

Spätzle/ Schupfnudeln mit Speck

und Frühlingszwiebeln verfeinert

Pilzpfanne, Variation von weißen und

braunen Champignons begleitet mit

Knoblauch und frischen Kräutern

Buntes Gemüsegratin

mit sahniger Sauce überbacken

Pikanter Chili-Wirsing

mit Sahne verfeinert

DESSERTVARIATION

Italienisches Tiramisu

mit Schokoraseln garniert

Cappuccino-Creme mit Sahnehaube

Marmorierter weiß-dunkler

Schokoladen-Mousse

*Exotischer Krabbensalat: Tiefseekrabben
und exotische Früchte in Cocktailsauce
Holland-Matjes auf Apfelingeln mit Zwiebeln*

VORSPEISE

(Bitte wählen Sie acht Vorspeisen)

*Gegrillte Champignonköpfe
mit raffinierter Käsefüllung*

*Auberginen-Röllchen mit Knoblauch-Aioli
gefüllt mit feinen Goudaraspeln
und Tomatenwürfelchen*

*Bunte Variationen von Cocktailpaprika,
Grüne Peperoni und Oliven*

*Melonenschiffchen à la Venedig
mit Lachsschinken*

Raffinierter Mango-Dip an Putenbrustfilet

*Blätterteigtaschen mit Hähnchenbrust,
Tomaten und Mozzarella*

*Gyrosfleisch an Weißkraut-Bett
in Pfannkuchen präsentiert*

*Früchtevariation in gestreiften Speckmantel
dazu reichen wir Avocado-Dip*

*Roastbeef-Röllchen mit Remouladensauce
gefüllt auf Schwarzbrotaler*

*Mini Hamburger mit kleinen Fleischbuletten,
gewürzte Gurkenscheibchen
an Rucola mit Hamburgersauce*

*Tranchen von leicht gepökeltem
Schweinerücken an Crostini
mit Ananas-Chili-Mousse*

Walnüssen an Knoblauch Creme

Seld pod Schuboi

*Lockerer Chinakohl Salat mit fein geschnittenen
Gurken und Zwiebeln an sahniger Sauce*

SUPPE

*Hochzeits-Hühner-Nudelsuppe mit hausgemachten
Nudeln, Eierstich, Hackklößchen*

WARMER HAUPTGERICHTE

*Deftiger Rinderbraten im Ganzen gebraten
in einem eleganten Honig-Senf-Mantel*

*Zarte Hähnchensteaks gefüllt mit
mit blanchiertem Spinat und Feta
in einem edlen weißem Sesammantel*

*Schweinedaillons an Zwiebelbett
mit sanfter Senf-Orangen-Sauce überzogen*

Pikanter Tabascobraten aus

Schweinenacken an Zwiebelbett

*Asiatische Hähnchenpfanne
mit Bambussprossen und Chinakohl*

*Sanft gebratenes Lachsforellenfilet
an Apfel-Paprika-Gulasch*

*Paella de Luxe - Reispfanne
mit Garnelen und Edelfischen*

*Cremiges Kartoffelgratin
mit herzhaftem Käse überbacken*

*Cremiges Kartoffelgratin
mit herzhaftem Käse überbacken*

Deftige Walnusskartoffeln

*Exotische Obstplatte
mit Mascarpone-Krone*

BROTBEILAGE

*Zusätzlich reichen wir einen Brotkorb,
Baguette, Ciabatta mit verschiedene
Sorten Butter*

Preis pro Person: 44,85 € *



Hochzeit Tanz

ab 90 Person

FRISCH AUS DEM MEER

Räucherlachs-Crêpe-Röllchen

Knusprige Crostini mit aromatischem Stremel-Lachs an Rucola Salat

Räucherforelle an Brottaler mit Orangenfrischkäsehaube und Minzeblatt

Garnelen im Bierteig gebacken mit Aioli-Dip serviert

VORSPEISE

Gegrillte Champignonköpfe mit raffinierter Gemüsefüllung

Auberginen-Röllchen mit Knoblauch-Aioli gefüllt mit feiner Goudaraspel und Tomatenwürfelchen

Zucchini mit Ricotta gefüllt an Brotchip

Bruschetta mit mediterranem Gemüse, Oliven und Feta

Pastaspieße „al dente“ mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Farfalle an Kräuterpesto

„Vitello Tonnato“ (Kalbfleischscheiben an einer Thunfisch-Kapernsauce)

Tessiner Kartoffelsalat auf Mini-Kalbschnitzel

Melonenschiffchen à la Venedig mit Lachsschinken

Raffinierter Mango-Dip an Putenbrustfilet

WARME HAUPTGERICHTE

Lammkeule geschnitten in Scheiben an Zwiebel-Basilikum-Pesto

Ganzer Königspüter vor Ort tranchiert

mit fruchtiger Johannisbeersauce

Schweinemedallions an Zwiebelbett mit sanfter

Senf-Orangen-Sauce überzogen

Rinderfiletmedallions in Pfeffer-Rahm-Sauce

Ganzes Zanderfilet an Kartoffeltaler

mit Zitronen-Zucchini-Sauce serviert

Walnusskartoffeln mit kross gebratenen Zwiebel-Ringen

Spätzle/Knöpfele

Cremiges Kartoffelgratin mit herzhaftem Käse überbacken

Gedämpfter Gemüsereis mit frischer Petersilie

Schupfnudeln mit Speck und Frühlingszwiebeln garniert

Selektion von buntem Gemüse mit Butterflöckchen

und gerösteten Pinienkernen

Vegetarischer Zucchini-Strudel mit Knoblauch-Dip

Gegrillte Strauchtomaten

*Schweinemedallions mit Maronencreme und feiner Honigprise
Parmesan-Nestchen mit Waldpilzesalat an Kräuterpesto
Puten-Spieße „Hawaii“ mit Ananas und Bacon garniert
Herzhaft gebratene Datteln im eleganten gestreiften Speckmantel
Party Mini-Beißer frisch aus dem Rauch mit hausgemachtem Senf*

SALATE

*Gartenfrische Marktsalate mit Kräutercroutons verfeinert
mit Oliven-Zitronen-Dressing
dazu Tranche von der rosa gebratenen Entenbrust, frische Ananas an
süßsaurer Orangensauce
Raffinierter Rucola-Salat mit pochierten Eiern an Balsamico-Vinaigrette
Holsteiner Krautsalat mit frischer grüner und roter Paprika
Vegetarischer Rettich-Rote-Bete-Salat an Balsamico-Dressing mit Honignote
an Balsamico-Dressing mit Honignote
Beliebter Spätzle-Pfifferlings-Salat*

DESSERTVARIATION

*Marmoriertes weiß-dunkles-Schokoladen-Mousse
Italienisches Tiramisu mit Schokoraseln garniert
Obstsalat an Eierlikörsauce
Mini Biskuit-Törtchen liebevoll geschmückt
Kleine Käsesticks mit verschiedenen Früchten*

BROTBELEG

*Dazu reichen wir einen gemischten Brotkorb,
Baguette und hausgemachten Snackbrötchen
verschiedenen Sorten Butter*

Preis pro Person: 42,90 €*

Hochzeitszeremonien

ab 90 Personen



FRISCH AUS DEM MEER

*L*achs-Röllchen „Sushi-Art“ an Brotchips

*K*räuter Forellencreme mit Orangenspalten an Reibeküchlein

*G*arnelen in gestreiften Speckmantel

VORSPEISE

*V*egetarische Antipasti Selektion der Saison,
an Rosmarinöl und Knoblauch eingelegt

*S*üß-saure Zwiebeln an Senf-Marinade

*P*ikante Cocktail-Paprika mit Frischkäse gefüllt

*G*rissini mit pikanter Ochsenzunge garniert
mit Sahnemeerrettich-Tröpfchen

*G*ebratenes Lachsforellenfilet an Apfel-Paprika-Gulasch

*S*alzkartoffeln nach Hausfrauenart mit Butterflöckchen
und kross gebratenen Zwiebeln garniert

*K*leine Kartoffelklößchen mit zerlassener Butter
und frischen Kräutern serviert

*C*remiges Kartoffel-Zucchini-Gratin mit herzhaftem
Käse überbacken

*G*egrillte Strauchtomaten

*G*emischte bunte Platte: Romanesco, Pariser Möhren,
Blumenkohl und Speckbohnen, dazu Sauce Hollandaise

*B*roccoli in cremiger Tomatensauce mit herzhaftem Käse überbacken
*I*n Butter geschwenkte Zuckererbsen

„*Vitello Tonnato*“ (Kalbfleischscheiben
an einer Thunfisch-Kapernsauce)

*Tranchen von sanft gebratenem Kalbsfilet an Pumpernickel
Preiselbeere-Creme-Krone*

*Gegrillte Champignonköpfe, gefüllt mit mildem Schinken,
Ei und Aioli*

*Dreierlei Geflügelspieße; Puten-Kebab,
Hähnchenspieße „Asia“, Putenspieße „Hawaii“*

Knusprige Teigtaschen mit

Tomaten-Mozzarella-Basilikum gefüllt

Gyros-Fleisch an Weißkraut-Bett in Pfannkuchen präsentiert

SALATE

Feldsalat mit Grapefruit an Rosmarin-Honig-Dressing

Mediterraner Kartoffelsalat „Pesto Rosso“

mit getrockneten Tomaten an Balsamico Dressing

Pasta-Salat mit Mini-Sesam-Frikadellen

Basmati-Reissalat an Reissig-Walnussöl-Dressing

SUPPE

Hochzeitssuppe (Rinderbrühe mit Eierstich,

Grießklößchen und buntem Gemüse)

WARME HAUPTGERICHTE

Mini-Rinderrouladen geschmort, traditionell

gefüllt mit Gurken, Zwiebeln und Senf

*Zarte Hähnchenmedaillons mit mildem Schinken, Kirschtomaten
und grünem Spargel an Riesling-Kräutersauce*

Saftiger Burgunder-Grillschinken an herzhafter Bratensauce

DESSERTVARIATION

*Italienisches Tiramisu im Weckglas geschichtet
mit Kirsche und Schokoraspeel garniert*

Armoriertes Weiß-Dunkles-Schokoladen-Mousse

Exotische Obstplatte mit Mascarpone-Krone

Cappuccino-Creme mit Sahnehaube

Arrangement internationaler Käsespezialitäten

BROTBEILAGE

Dazu reichen wir einen gemischten Brotkorb,

Baguette und hausgemachte Snackbrötchen

mit verschiedenen Sorten Butter

Preis pro Person: 44,85 € *

Ja-Wort

ab 90 Personen

FRISCH AUS DEM MEER

Lachsforellensteak gegrillt an Feldsalat mit Honigmelonen-Perlen und Honig-Dill-Senfsauce serviert

Räucherlachsconfekt an Tomaten-Mango-Taler

Fisch-Sticks Lemon

VORSPEISE

Cocktailtomaten-Mozzarellabällchen-Schwarzen Oliven an Balsamico Vinaigrette

Grüne Peperoni gefüllt mit feinem frischen Käse

Kasseler Carpaccio an einem Himbeer-Dressing

Mini-Kalbsschnitzel „Tessiner“ Kartoffelsalat mit Lauchlocken

Schweinemedallions mit Maronencreme und feiner Honigprise

Geflügelsticks mit Mango Dip

Zucchini mit Ricotta gefüllt an Sellerietaler

SALATE

Gartenfrische Rohkostsalate der Saison mit erlesenen Dressings

Rucola-Nudel-Salat geschmückt mit Cocktailtomaten

und Pinienkernen

Kartoffelsalat „Frühlingslächeln“ mit gartenfrischen Gemüsen

an Senf-Orangen-Sauce

Sommersalat - Fruchtig frische Kreation aus Sellerie, Schinken,

Ananas, Mais, Lauch und Ei an Sauerrahm

WARME HAUPTGERICHTE

Deftiger Rinderbraten im Ganzen gebraten in einem eleganten Honig-Senf-Mantel

Schweinefilet an prickelnder Cognac-Sauce

Nordisches Lachsfilet in Sahnemeerrettich-Sauce

Rosmarinkartoffeln mit Olivenöl verfeinert im Ofen gegrillt

Süßkartoffelpüree verfeinert mit Kokosmilch

Hausgemachte Tagliatelle in Butter geschwenkt

Herzhafte Prinzessbohnen mit gestreiftem Speckmantel

Gemüseplatte „Klassisch“ mit Kräuter-Champignons,

Brokkoli, Blumenkohl, Pariser Möhrchen serviert

mit Sauce Hollandaise

DESSERTVARIATION

Himbeer-Schmand

Capuccino-Creme

Zitronen-Mousse an Ananas-Ragout

Pikante Käsesticks mit Obstgarnitur

BROTBEILAGE

Dazu reichen wir Ihnen einen frischen Brotkorb

mit hausgemachten Snackbrötchen und Ciabatta

mit verschiedenen Sorten Butter

Preis pro Person 43,35 €*

Lieber Kuss

ab 70 Person

VORSPEISE

Mediterraner Nudel Salat an frischem Oregano mit Creme di Balsamico-Note
Cocktail Rote-Mini-Paprika mit pikantem Frischkäse
Blätterteigtaschen mit Hähnchenbrust, Tomaten und Mozzarella
Kokos-Hähnchen-Stäbchen
Mini-Hacksteaks mit Gorgonzola-Mousse
Honigmelonen-Sticks mit Parmaschinken
Tomaten-Bruschetta
Mini Thunfisch-Spinat-Feta Wraps
Gyrosfleisch an Weißkraut-Bett im Pfannkuchen präsentiert
Zart rosa gebratene Roastbeef-Röllchen auf Schwarzbrottaler
Quarkbällchen gefüllt mit buntem Gemüse

SALATE

Leckerer Farmersalat mit feinen Karotten und Selleriestreifen
Knackige Rohkostplatte mit köstlichem Lachs-Dip, Mandarinen-Curry-Dip und Avocado-Dip
„Coleslaw“ (amerikanischer Weißkrautsalat) mit geraspelten Karotten und Sahne verfeinert
Griechischer Hirtsalat in typischer Knoblauch-Vinaigrette

WARME HAUPTGERICHTE

„Involtini“ (kleine Rouladen vom Schweinefilet) mit Mozzarella, Rucola, Parmaschinken und Pinienkernen an Limettensalsa
Deftiger Burgunderbraten in delikater Rotweinsauce
Zarte Hähnchensteaks gefüllt mit Spinat und Feta in einem

edlem weißem Sesammantel

Cremiges Kartoffelgratin mit herzhaftem Käse überbacken
Salzkartoffeln mit Butter und frischen Kräutern verfeinert
„Paella de Luxe“ - Reispfanne mit Garnelen und Edelfischen
Frisches Marktgemüse Romanesco, Bohnen, Möhren und Broccoli serviert mit Sauce Hollandaise
Broccoli in cremiger Tomatensauce mit herzhaftem Käse überbacken
Pilzpfanne, Variationen von weißen und braunen Champignons begleitet mit Knoblauch und frischen Kräutern

DESSERTVARIATION

Münsterländer Herrencreme mit Schokoraspeln und Rum verfeinert
Cremige Amaretto-Creme mit Mandelsplittern
Frischer Obstsalat mit sahniger Vanillesauce
Lockere Mascarpone-Creme mit Orangen

BROTBEILAGE

Zu den Speisen reichen wir Ihnen Baguette, Ciabatta und hausgemachte Käsestangen mit verschiedenen Sorten Butter

Preis pro Person: 34,80 € *

Rosenblätter

70 Personen

FRISCH AUS DEM MEER

G eräuchertes Makrelenfilet mit Apfel-Meerrettich

K nusprige Crostini mit aromatischem Stremel-Lachs an Rucolasalat

G arnelenspieße in mediterraner Marinade

VORSPEISE

„*I* nsalata Caprese“, Mozzarellakügelchen, sonnengereifte Strauchsalate an frischen Basilikum-Blättern und Olivenöl

B lanchierte Weinblätter mit Butterreis gefüllt

B ruschetta mit kleinen Strauchtomatenwürfeln, Zwiebeln, Knoblauch und frischem Basilikum

F rittierte Ziegenkäsetaler serviert mit süßem Dip

R oastbeef-Röllchen mit Remouladensauce gefüllt auf Schwarzbrottaler

F eine Apfel-Putenleber-Spießchen

Tortellini-Edelsalami-Sticks

Blätterteigtaschen gefüllt mit Rindfleisch, Paprika an Chili-Tomaten-Salsa

M ini Hamburger mit kleinen Fleischbuletten, gewürzte Gurkenscheibchen an Rucola mit Hamburgersauce

W eisse Champignonköpfe bedeckt mit Käse-Kräuter-Krone

SALATE

B unte Variationen von frischen Salaten und Gemüse mit erlesenen Dressings

G riechischer Hirten Salat in typischer Knoblauch-Vinaigrette

B eliebter Spätzle-Pfifferlings-Salat

H olsteiner Krautsalat mit frischer grüner und roter Paprika

WARME HAUPTGERICHTE

K albsragout „Ossobuco“

Z arte Hähnchenmedaillons mit mildem Schinken, Kirschtomaten und grünem Spargel an Riesling-Kräutersauce

L eicht geräucherter Nusschinken an kräftiger Bratenjus

G ratinierte Cannelloni mit Gorgonzola und Spinat

H ausgemachte Bandnudeln mit Butter verfeinert

K artoffelpüree nach Hausfrauen Art

C remiges Kartoffelgratin „mediterrane Art“

mit Mozzarella überbacken

„*B* riami“ Ofengemüse nach griechischer Art

R affinierter Pfeffer-Wirsing an Crème fraîche mit Kräutersauce

DESSERTVARIATION

E rlesener Obstsalat mit Eierlikör-Creme serviert

E rfrischende Orangen-Ingwer-Creme

H ausgemachte Windbeutelchen mit Zitronencreme

P anna cotta an fruchtiger Himbeersauce

F ruchtig-pikante Variation von Birnen und Äpfeln mit Käsehaube

BROTBEILAGE

Z usätzlich reichen wir ein Brötchenrad, Baguette,

Ciabatta mit verschiedenen Sorten Butter

Preis pro Person: 44,85 €*

Sogno di nozze

ab 80 Personen

VORSPEISE

Grillgemüse „Provinzial“: eingelegte Zucchini, Auberginen und Paprika an Knoblauchöl mit Zitronennote

Bruschetta mit kleinen Strauchtomatenwürfel, Zwiebeln, Knoblauch und frischem Basilikum

Parmesannestchen mit Waldpilzesalat an Kräuterpesto

„Vitello Tonnato“ (Kalbfleischscheiben an einer Thunfisch-Kapernsauce)

Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette

Antipasti-Platte mit goldprämierter Edelsalami, Schinkenspezialitäten und gefüllter Melone

Mini-Wraps mit Hähnchenbruststreifen, Rucola Salat an mediterraner Remoulade

Selektion von weißen und brauen Champignonsköpfen mit pfeffriger Käsefüllung

Crespelle mit feiner Spinatfüllung (überbackene Pfannkuchen)

Mini Calzone gefüllt mit Ricotta, Parmesan und mildem Schinken

Feine Melonenschiffchen mit Lachschinkensegel

SALATE

Raffinierter Rucola Salat mit pochierten Eiern an Balsamico-Vinaigrette

Farfalle Salat mit Zuckerschoten und Räucherlachs an sahniger Prise

Knackiger Rauke-Friséesalat mit Kalbsleber an Himbeer-Vinaigrette

Ratiniertes Gnocchi Salat mit Zitronen-Dressing abgerundet

Fruchtiger Kartoffelsalat mit Thunfisch und Weißweinschuss in Gläser geschichtet

Mediterraner Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten an Balsamico Dressing

SUPPE

Italienische Minestrone mit kleinen Muschelnudeln

WARME HAUPTGERICHTE

Saltimbocca (gebratene Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei)

Schweinemedallions an Rosmarinzwiegen mit einer Balsamico-Jus





Herrlicher Lammkeule-Braten überzogen mit mediterranen Kräutern

„Scampi à la Plancha“ mit Knoblauch-Chili-Note

Hausgemachte Bandnudeln an Steinpilz-Pistazien-Sauce

Drillingskartöffelchen begleitet mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln

Feines Fischragout mit Kräuter-Risotto serviert

Vegetarische Tortellini mit Pilz-Füllung an cremiger Tomaten-Mozzarella Sauce

Deftige Rosmarin Kartoffelspalten

Sanft gebratene Auberginenscheibchen mit Raspelkäse und Tomatenwürfeln aufgerollt

Buntes fröhliches Grillgemüse in Olivenöl geschwenkt

Pikante Pariser Möhren mit Chili gewürzt und Balsamico abgelöscht

DESSERTVARIATION

Fruchtiges Tiramisu mit gemahlener Pistazien garniert

Rhabarbergrütze mit Mascarpone sauce

Lavendel Panna Cotta an einem Aprikosenpüree

Exotischer Obstsalat an Limetten-Honig-Sauce

Selektion von heimischen Käsespezialitäten

BROTBEILAGE

Zusätzlich reichen wir hausgemachte Snack-Brötchen,

Baguette und Ciabatta mit verschiedenen Sorten Butter

Preis pro Person 43,35 €*

Traumhochzeit

ab 50 Personen

VORSPEISE

Antipasti-Platte mit goldprämierter Edelsalami,
Schinkenspezialitäten und gefüllte Melone
Selektion von schwarzen und grünen Oliven in Kräutermarinade
Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
Melonenschiffchen à la Italia mit Lachsschinken
Mini-Wraps mit frischem Salat, Streifen von der Hähnchenbrust
Herzhaftes Gemüse an Blätterteig-Hack-Nestern
Gegrillte Champignonköpfe, gefüllt mit mildem Schinken, Ei und Aioli
Tessiner Kartoffelsalat an Mini-Kalbsschnitzel
Früchtevariation in gestreiftem Speckmantel,
dazu reichen wir Avocadodip

SALATE

Mediterraner Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten
Tomaten an Balsamicodressing
Krautsalat raffiniert mit Ananas und Kidneybohnen verfeinert
Bunter Raviolisalat mit Cocktailtomaten an Kräuterpesto mit Zitronennote
an Kräuterpesto mit Zitronennote
Feiner Porreesalat an Joghurt-Pfeffer-Creme

WARME HAUPTGERICHTE

Mailänder Putenbrust mit Tomaten und Käse überbacken,
dazu Tomaten-Mozzarella-Sauce
Schweinemedallions im Speckmantel an Preiselbeerrahmsauce
Mini-Rinderrouladen geschmort, traditionell gefüllt

mit Gurken, Zwiebeln und Senf
Raffinierte Lachs-Lasagne an balancierten Blattspinat
Hausgemache Bandnudeln an Auberginenragout
Deftige Party-Kartöffelchen an Zwiebel-Speck-Bett
Sahniges Spätzlegratin verfeinert mit sonnengereiften
Tomaten und mildem Schinken
Feine grüne Broccoli geschmückt mit gerösteten Mandelblättchen

DESSERTVARIATION

Himbeerschmand
Italienisches Tiramisu im Weckglas geschichtet mit Kirsche
und Schokoraseln garniert
Kalter Hund - Zarter Butterkeks mit Schokoladen-Karamell
Fruchtig-pikante Variation von Birnen und Äpfeln mit Käsehaube

BROTBEILAGE

Zusätzlich reichen wir hausgemachte Mohn-, Sesam-,
Käse-Brötchen, Baguette, Ciabatta
mit verschiedenen Sorten Butter
Preis pro Person 34,95 €*
