

Menü „Amalfi“

Am Tisch eingesetzt:

Wurzelbrot mit Fassbutter und Radieschenfrischkäse



Aus dem Suppentopf:

„Hochzeitssuppe“ kräftige Rinderkraftbrühe mit bayerischen Suppen-Schmankerl, Brunoise vom Wurzelgemüse, Schnittlauch



Salat-Buffer:

Saisonale Salatvariation mit gerösteten Körnern, Croutons, Balsamico-Olivenöl-/Senf-Honig-Dressing



Hauptgerichte vom Frontcooking-Buffer:

Zartgeschmortes vom bayerischen Kalb mit Champignons in Rahm, Eierspätzle
Zanderfilet auf der Hautseite kross gebraten an rahmigen Nero-Risotto mit Pecorino
Spinatknödel auf Paprika-Tomatengemüse



Naschwerk:

Marillenknödel mit süßen Bröseln
Bayerische Krem mit Himbeermark und Minze



Mitternachtssnack:

Pikante Gulaschsuppe mit Kartoffeln und Hausbrot

Menü „Zeremonie“

Am Tisch eingesetzt:

Italienische Brotauswahl mit gesalzener Butter, Olivenöl und Meersalz



Vorspeisen-Buffer:

Gegrilltes und mariniertes mediterrane Gemüse

Getrüffeltes Rinder-Carpaccio mit Zitronenpfeffer, Rucola und Parmesanspänen

Burrata-Säckchen mit Thunfisch, grünen Bohnen, Tomaten und Basilikumöl



Aus dem Suppentopf:

Tomaten-Karottensuppe mit Orangen und Crostini



Hauptgerichte vom Frontcooking-Buffer:

Maishähnchenbrust mit Salbei und Parmaschinken gebraten an Portweinjus

mit Kräuterbutter gebratenes Rotbarschfilet und Riesengarnelen

Kartoffel-Gnocchi mit geschwenkten Spinatblättern, Schmortomaten, Oliven und Parmesan

Beilagen: Provenzalisches Pfannengemüse, kleine Grenalkartoffeln mit Rosmarin



Naschwerk:

Crème brûlée mit Tonkabohne – vor den Gästen abgeflammt

Karamellisierter Kaiserschmarrn mit Apfel-Vanille-Kompott



Mitternachtssnack:

Kartoffel-Gulasch mit Salsiccia Peperociono

Menü „SCHLOSSBUTLER“

Am Tisch eingesetzt:

Französische Baguette-Stangen mit gesalzenen Butterbonbons

(Im Preis inbegriffen: Personal, Küchen- und Buffet-Equipment (ohne Geschirr u. Besteck), Transport)



Vorspeisen-Buffer:

„Dreierlei vom Lachs“ Tatar, geräuchert und Terrine mit Kaviar-Creme fraich

Quiche Lorraine

Ziegenkäse mit Honig, Nüssen, Beeren und jungen Mangoldsalatblättern



Aus dem Suppentopf:

Passierte grüne Erbsensuppe mit Minzeöl und Garnelen



Hauptgerichte vom Frontcooking-Buffer:

Roastbeef vom Jungbullen mit Dijonsenf zartrosa gebraten, an grüner Pfeffersoße, feinen Haricot Verts-Bohnen und Kartoffel-Gratin

Lachsfilet und Jakobsmuscheln in Safransoße mit Blattspinat, dazu Wilder Reis

Steinpilz-Ravioli „Panzeroti“ mit schwarzem Trüffel in Petersiliensahne



Naschwerk:

Mini-Windbeutel mit Vanillesahne und krosser Schokolade

Lauwarmes Schokoladen-Soufflé mit flüssigen Schokokern an abgezogenen Herzkirschen



Käse-Buffer:

Ausgesuchte Käseauswahl aus Frankreich und Italien mit Senfconfit, Trauben und Walnussbrot

Hinweis: Saisonelle Varianten mit Spargel, Wild, Ente, Pilzen, Bärlauch, Kürbis und sonstigen speziellen Produkten können wir selbstverständlich gerne in Ihrem Menü mit einbauen!