

# MENÜVORSCHLÄGE

Für Ihre Hochzeit haben wir hier verschiedene Menü- wie auch Buffetvorschläge vorbereitet. Gerne können Sie Ihre Wunschkomponenten in Ihr Buffet oder Menü einfließen lassen.

## MENÜ „VIVALDI“

Gemischter Blattsalat  
mit Balsamicodressing und Parmesan

\*\*\*

Rinderfiletgeschnetzeltes an Sherry-Pfefferrahmsauce  
mit Mandelbrokkoli und schwäbischen Schupfnudeln

\*\*\*

Warmer Apfelstrudel  
mit Vanillecremeeis und Schlagsahne

## MENÜ „HÄNDEL“

Festtagssuppe  
mit Maultaschen, Markklößchen, Flädle und Gemüsestreifen

\*\*\*

Tranchen vom Schweinefilet an Estragonsauce  
mit Vichy-Karotten und Butterspätzle

\*\*\*

Espresso-Mousse  
mit Passionsfruchtcoulis

# MENÜVORSCHLÄGE

## MENÜ „CHOPIN“

Tomatenessenz  
mit Basilikumklößchen

\*\*\*

Gebratene Riesengarnelen an Basilikumschaum  
mit konfierten Tomaten und Safranrisotto

\*\*\*

Tranche vom rosa gebratenen Kalbsrücken an Olivensauce  
mit Peperonata-Gemüse und Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Mango-Mascarpone-Schnitte  
mit Joghurtcremeeis

## MENÜ „VERDI“

Antipastisalat  
mit gereiftem italienischen Landschinken und dunklem Balsamico

\*\*\*

Bouillon vom Weideochsen  
mit Grießklößchen und Gemüsestreifen

\*\*\*

Rinderrückensteak an Barolojus  
mit Speckbohnenbündchen und Kartoffelgratin

\*\*\*

Schokoladenbrownie  
mit Karamellcremeeis und gerösteten Cashewkernen

# BUFFETVORSCHLÄGE

## MOZARTBUFFET

Festtagssuppe  
mit Maultaschen, Grießklößchen, Flädle und Gemüsestreifen

\*\*\*

Vitello Tonnato  
Räucherforellenfilets mit Sahnemeerrettich  
Hähnchen-Rucolawraps mit getrockneten Tomaten  
Blattsalate mit verschiedenen Dressings  
Verschieden marinierte Rohkostsalate  
Baguette und Butter

\*\*\*

Kalbsrollbraten mit Waldpilzrahmsauce  
Gebratenes Buntbarschfilet an Ratatouillegemüse und Zitronensauce  
Gemüsemaultaschen auf bunten  
Linsen  
Serviettenknödel  
Rosmarinkartoffeln  
Gemüseauswahl der Saison

\*\*\*

Apfel-Sauerrahmschnitte  
Mozarthalbkugel mit Vanillekern und Schokoladensauce  
Obstsalat



# BUFFETVORSCHLÄGE

## NESTORBUFFET

Karotten-Ingwercremesuppe mit Kräutercroûtons

\*\*\*

Rosa gegarter Kalbstafelspitz mit Sauce Cumberland  
Mediterrane Frischkäserolle mit Pestoschaum  
Gegrilltes Antipastigemüse  
Blattsalate mit verschiedenen Dressings  
Verschieden marinierte Rohkostsalate  
Baguette und Butter

\*\*\*

Schaukelbugbraten vom US-Beef an Dunkelbiersauce  
Kabeljauloins am Blattspinat an Rieslingsauce  
Kross gebratene Maishähnchenbrust  
auf Zucchini-Chorizogemüse an weißer Portweinsauce  
Spinatgnocchi mit Gemüse und Gorgonzolasauce  
Dauphinekartoffeln  
Basmati- und Wildreis  
Gebutterte Bandnudeln  
Gemüseauswahl der Saison

\*\*\*

Tonkabohnen-Panna Cotta mit Fruchtspiegel  
Mousse von weißer- und Zartbitterschokolade mit Beeren  
Maracuja-Joghurtcreme  
Obstplatte



# BUFFETVORSCHLÄGE

## GALABUFFET

Tomatenessenz mit Kräuterklößchen

\*\*\*

„Lachsvariation“

ganzer pochierter Lachs, gebeiztes Lachstatar und Räucherlachs  
mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Dillsauce

Ziegenkäsebällchen in Walnusskrokant an Fruchtchutney

Rosa Roastbeef mit Remouladensauce

Röllchen von Zucchini und Aubergine mit Basilikum-Tomatencreme gefüllt

Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Verschieden marinierte Rohkostsalate

Focaccia

Baguette und Butter

\*\*\*

Geschmorte Iberico Schweinebäckchen in Riojasauce

Wolfsbarschfilet auf gebratenem Fenchel und Zitrusfruchtsud

Auf dem Buffet tranchiertes Bressehuhn im Brotmantel mit roter Zwiebelsauce Zucchini-schiffchen mit

Couscous gefüllt und Bleu d'Auvergne überbacken an Tomatensauce

Gebratene Polentaschnitte

Kartoffelgratin

Vichykarotten

Gemüseauswahl der Saison

\*\*\*

Grießflammerie mit Beerenragout

Tiramisu der Saison

Topfenknödel mit Nougatfüllung an weißer Schokoladensauce

Obstplatte