

# Hochzeit - Buffet

- ab 20 Personen -

## Fingerfood / kalte Vorspeisen

Vitello Tonnato - Kalbsbratenscheiben mit Thunfischsauce

Spieße von der Hähnchenbrust mit Sesam und Erdnusssdip

Schiffchen von der Honigmelone mit Parmaschinken

Mozzarellaspießchen mit gegrillten Zucchini und Cocktailtomaten, mariniert mit Pesto Verde

Variation von Stangenbrot und Brötchen mit Kräuterbutter

Antipasti - Verschieden gegrilltes und mariniertes Gemüse

Rucola mit Parmesanhobeln und Balsamico Dressing

## Warme Hauptspeisen

Kabeljau auf Boskop - Lauch - Gemüse in Limetten-Kräutersauce  
mit Kartoffel-Birnen-Gratin

Schweinefiletmedaillons mit karamellisierten Walnüssen in  
Spinat-Gorgonzola-Rahm mit Drillingen

Involtini vom Kalbsfilet mit frischem Salbei, Landschinken und Mozzarella gefüllt,  
in Tomaten-Grappa-Ratatouille

Penne mit Bolognese und Carbonara Sauce

## Dessert

Mousse au chocolate mit Himbeersmoothie

American-Cheesecake mit Schokolade und Blaubeeren

Brownie mit Caramelsauce