



zum Sektempfang [5 Teile pro Gast empfohlen]

Verschieden belegte - dekorative Canapeès mit:

Grillgemüse

Käse

Roher- und gekochtem Schinken

Luftgetrocknete Salami

Zucchini-Röllchen im Speckmantel

Pumpnickeltaler

mit Frischkäse

Gefüllte Radieschen *gespießt*

mit Kräutercreme

Ananas-Filetspießchen

Hackbällchen mit Cherrtomate

-am Spießchen-

Käse-Obstspieße

Salate vom Büfett

[bei den Vorspeisen aufgebaut]

Bunte Blattsalate

-im Glas/Becher-

>Kräuterdressing separat dabei<

Tomate Mozzarella

-gelegt-

Karottensalat

Spaghetti Salat

mit Cherrtomaten und dezent Lauch



Vorspeisen vom Büfett
[bei den Salaten aufgebaut]

aus dem Meer

Geräucherter Lachs
Gebeizter Lachs

Honig-Dill-Senf Sößle

Gebratene Garnelen-Spieße
mit/auf rotem Linsen-Salat

Riesengarnelle
-Mediterran Mariniert-

Schinkenvariationen
mit Schiffchen von Honigmelone

Zucchini-Röllchen
-gebraten-

Erfrischender Antipasti-Mix

Champignons
Gefüllte Paprika
Verschiedene Oliven



Hauptgang vom Warmen Büfett

Filet „Medaillon“
vom Land-Schwein

Beef Brisket

Rinderbrust vom Allgäuer Weiderind

PrimaRind Qualität

Niedertemperatur gegart

dazu feinste
Red-Onion Marmelade

o d e r

Karamellisiertes
Red-Onion Chutney

Spätze

Kartoffelgratin

Gemüse-Mix

Champignon-Rahmsauce

Rahmsauce [ohne Pilze]

Dessert-Abschluß

Mousse au chocolate mit weißem Dekor

Mousse au Toblerone mit dunklem Dekor

Marinierte Erdbeeren mit LemonCello
