

Hochzeitsmenue „Schwiegermuttertraum“

kaltes Buffet

Carpaccio vom Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan

pochierter Fjord-Lachs am Stück

Saté-Spieße würzig mariniert

Tortillaröllchen mit mexikanischer Gemüsefüllung

Involtnis von der Pute gefüllt mit Blattspinat und Pinienkernen

Wildschinken mit Exoten

glacierte Medallions von Hirsch und Willsau

Tomaten und Mozzarella mit frischem Basilikum

hausgemachtes Anti-Pasti-Gemüse

Auswahl von Schwollener Landbrot mit hausgemachter Kräuterbutter und Griebenschmalz

Salatbar

knackige Blattsalate und frische Rohkostsalate mit dreierlei Dressings

warme Gerichte

Maispoularde auf mediterranem Gemüsebeet mit Basilikumrahm

Edelfischmedallions unter der Kartoffel-Wasabi-Haube

Rinderfilet am Stück gebraten mit Barbera-Rotwein-Glace

Beilagen

mediterranes Pfannengemüse, Speckbohnen mit einem Hauch Knobli

Bandnudeln und Macaire-Kartoffeln, Kartoffel-Lauch-Gratin

zum Schnause

Mangomousse

Mousse von dunkler Schokolade

Pina Colada Creme