

# Hochzeits-Buffet „No. 1“

Brotkorb mit gewürzter Butter und Dip  
mediterrane Antipasti-Platte mit mariniertem Gemüse  
Tomaten mit Mozzarella auf Rucola  
Mango-Mozzarella mit Haselnuss-Vinaigrette  
Eichblattsalat mit „Eifeler Ziegenkäse“ und Walnüssen  
„Caesar Salad“ mit Croûtons, Kirschtomaten und Parmesandressing  
Melonenvariation mit Serrano-Schinken  
„Vitello tonnato“  
rosa gebratenes Roastbeef mit Tomaten-Paprika-Salsa  
gebratene Riesengarnelen auf Mango-Avocado-Salat

\*\*\*\*\*

geschmorte argentinische Rindersteakhälfte mit mediterranem Grillgemüse  
Involtini von der Pute in Weißwein-Rahmsauce mit frischen Kräutern  
Medaillons vom „Eifelschwein“ in Pfeffer-Rahmsauce  
gratiniertes Lachsfilet mit frischem Blattspinat  
überbackene Kartoffelscheiben  
Grillkartoffeln mit Knoblauch und frischen Kräutern  
Rosmarinkartoffeln  
Butterspätzle  
Tagliatelle  
bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise

\*\*\*\*\*

Mousse au chocolat  
Himbeeren mit Mascarponecreme und Mandelkrokant  
frischer Obstsalat mit Vanillesauce