

Hochzeits-Buffer

„Strandhotel“

(ab 20 Personen)

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Eierstich
darin feine Gemüsestreifen Fleischklößchen und Trüffel



Salat von der Schlangengurke
Geräuchertes Filet vom Altenwalder Aal
Serrano-Schinken mit Cantaloupe-Melone
Geschmorte Paprika mit Aceto Balsamico
Hausgebeizter Graved Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce
Tomatensalat mit Schnittlauchröllchen
Cocktail von frischen Nordseekrabben
Zucchini mit mediterranen Kräutern
Champignons mit Basilikumpesto

dazu die jeweils passenden Saucen
Brötchen, Baguette, Brotauswahl und Butter



Gebratenes Filet vom Seehecht mit Kräuterbutter
Medaillons von der Jungschweinslende im Speckmantel mit grüner
Pfeffersauce

Roastbeef am Stück, bei Niedertemperatur rosa gebraten

dazu Gemüse der Saison
Kartoffelgratin, Patna Reis und Kräuter-Drillinge



Mousse von zweierlei belgischer Schokolade im Glas
New York Cheesecake, geeister Himbeershot mit Vanilleschaum

59,00 € pro Person