

Hochzeits- Leckereien

Vorweg

wird rustikales Bauernbrot und ein Butterherz
sowie ein Gruß aus der Küche (Amuse Bouche) am Tisch eingesetzt

Vorspeise am Tisch serviert

westfälische Tapas-Variationen:

- Salat von Erdbeeren und weißem Spargel mit Vinaigrette auf Rapunzeln
- kleiner Kartoffelrösti mit Kräuterfrischkäse und geräucherter Lippeforelle
- westfälischer Knochenschinken an karamellisiertem Apfel auf Pumpernickel

Zwischengang am Tisch serviert

Pastinakencrèmesüppchen mit Milchschaumhaube und Gartenkresse

Hauptgang am Büffet

Sous-Vide gegartes Roastbeef vom Black Angusrind

im Ganzen am Büffet eingesetzt und vor Ort tranchiert;

dazu: tomatisierte braune Bratenjus mit feinen Gartenkräutern & Noilly Prat

kurz gebratene Rouladen vom Putenbrustfilet

mit grünem Spargel und Frischkäse gefüllt - an spritzigem Champagnerrahm

gegrilltes Lachsfilet auf Blattspinat - nappiert mit Zitronen-Salbei-Butter

Röstkartoffeln - frisch aus der Pfanne & Schupfnudeln mit brauner Butter

Runzelkartoffeln in der Schale mit grobem Meersalz gebacken

klassisches Gemüse

Broccoli & Blumenkohl mit Sauce Hollandaise

geschmorter Spitzkohl, Prinzessböhnchen & Champignons

mediterranes Gemüse aus der Pfanne - ausschließlich gewürzt mit frischen Kräutern

bunte Babyblattsalate mit Pinienkernen und Parmesan an Hibiskus-Vinaigrette

Dessert-Variationen im Mini-Gläschen

italienische Panacotta-Mousse mit frischer Vanille an Himbeer-Basilikum-Konfit

karamellierte Crème Brûlée auf Südfrüchten mit Mangomark

Death by Chocolate - Ganache von der Valrhona-Schokolade mit gesalzenem Karamell