

Vorspeisen für jeden Geschmack

z.B. ein Quiche zum Begrüßungssekt

Antipasti (getrocknete Tomaten, gegrillte Zucchini, Oliven, Parma / Melone)

Lachs- Forellen- Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich

Boullion mit Spargel und lockeren Brätknödeln

Klare Hochzeitssuppe mit Mark-, Leber- oder Brätknödeln

Feine Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum und Sahnehaube

Tafelspitzboullion mit Nussfädle

Hauptgang für Oma's Kochbuch

Zarter Kalbsrücken, gespickt oder mit Kräuterhaube

Hähnchenbrustfilets gefüllt mit zartem Gemüse

Gebackenes Fischfilet in Weißwein- oder Zitronen/Limettensauce

Hähnchenragout in kräftig abgeschmeckter Kräutersauce

Beilagen, raffiniert und schmackhaft

Kartoffel-Gemüse-Gratin all in one „Gemüse der Saison, Kartoffeln, kross überbacken mit würzigem Käse.

Kartoffelgratin mit Artischocken

Steinpilz- oder Gemüserisotto mit Parmesankäse

Spätzle oder Butterreis

Broccoligratin mit Mozarella und Mandeln überbacken

Junges Gemüse (Karotten, Zucchini, Broccoli) „natur“ mit Butter und Kräutern oder Sauce Hollandaise

Marktfrische Salate nach Saison

Italienischer Salat mit Rauke und Kräuterfeta oder geriebenem Parmesan

Tomaten Mozarella mit frischem Basilikum und Balsamicodressing

Broccolisalat mit Mandeln und Balsamicodressing

Blattsalate mit Kartoffel- Vinaigrette und Bacon

Gemischter bunter Frühlingssalat mit leichtem Joghurtdressing

Desserts – eine „süße Delikatesse“

Tiramisu

Weißes Mousse mit Erdbeer-Rhabarber- oder roter Grütze

Bayrische Creme mit Apfel Zimtdessert

Pfirsich Mascarpone-Creme