

Menüvorschlag 1

Hochzeitssuppe



Vorspeisenvariationen:

Graved Lachs, Melone mit Rauchschenken, geräucherte Muscheln,
Roastbeef, frische Nordseekrabben, mariniertes Gemüse,
Mozzarella und Tomate



Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing
ofenfrisches Baguette und Butter



Hauptgang

Steinbeißerfilet auf Tomatenconfit,
Schweinefiletmedaillons mit Kräuterrahm und frischen Champignons

Zuckerschoten, Karotten und Spargelspitzen
Kartoffelrösti und Basmatireis



Dessert

Erdbeer-Rhabarber Grütze mit Vanillesoße
Mousse au chocolat
Eisvariationen

Menüvorschlag 2

Vorspeisen

Römersalat mit Parmesan, Croutons
und Olivendressing



Suppe

Kartoffelcremesuppe
mit oder ohne Büsumer Krabben



Hauptgang

Steinbeißer auf Zitronen-Basilikumsauce
Rinderfilet auf Dijon Senfsauce
Zuckerschoten, Karotten, Spargel
Gegrillte Tomaten und Zucchini, Kartoffelgratin und Basmatireis



Dessert

Tiramisu, Biseé und Sorbet



Mitternachtsnack

Chili con Carne

Menuvorschlag 3

Vorspeisenvariation

Melone Parma, Kirschtomate und Mozzarellakugeln, Graved Lachs,
Nordseekrabben, geräucherte Muscheln, marinierte Gemüse



Gazpacho

Kalte Tomatensuppe nach spanischem Rezept
mit Croutons



Hauptgang

Steinbeißer auf Orangensauce
Knusprige Ente mit Soja – Honigsauce

Zuckerschoten - , Karotten - und Spargelgemüse
Kartoffelgratin und Basmatireis



Dessert

Mousse au chocolat
Frische Früchte
Erdbeer - Rhabarber Grütze mit Vanillesauce
Mini-Magnums



Mitternachtsimbiß

Quiche Lorraine mit Kräuterrahm

Menüvorschlag 4

Hochzeitssuppe

Klare Kraftbrühe
mit Flädle, Frittaten und Backerbsen



Vorspeisenvariation

Melone mit Rauchschinken, Tomate & Mozzarella,
Shrimpscocktail und geräucherte Entenbrust



Verschiedene Salate mit zweierlei Dressing
Brot und Butter



Hauptgang

Norwegisches Lachsfilet auf Orangensauce
Schweinefiletmedaillons mit Gorgonzolasauce

Zuckerschoten - , Karotten - und Spargelgemüse
Kartoffelgratin und Basmatireis



Dessert

Mousse au chocolat mit Pflaumenkompott
Rote Grütze mit Vanillesauce

Vorschlag 5

**Entenbrustscheiben auf Ruccola mit
Himbeervinaigrette und Parmesan,**

,

**Gazpacho Andaluz
kalte Tomatensuppe mit Baconcroutons**

,

**Steinbeißer auf Limonen-Basilikumsauce
mit Pesto Rosso und Gemüsestrudel**

,

**Bourbon Vanilleeis
mit frischen Erdbeeren**

Vorschlag 6

**Butterfly Scampies, Tomatenbruschetta
mit Knoblauchsauce
und gehobelten Parmesan,**

,

**Karotten Ingwer Suppe
mit gerösteten Pistazien**

,

**Rinderfilet vom Grill
auf gebratenen Gnocchis und Pfifferlingen
mit grüner Hollandaise**

,

**Crème Bruleé Eis
mit Pfirsichspalten**

Vorschlag 7

Vorspeise

Gazpacho
Kalte Tomatensuppe

Hauptgang zur Wahl:

Gebratener in Sojasauce marinierter Wels
auf Wokgemüse mit Limonen – Ingwersauce
und Basmatireis

oder

Rib Eye Steak vom Grill
mit einem Gemüsestrudel
und Tomaten - Hollandaise

Dessert

Tiramisu,
Vanilleeis auf Erdbeerpüree
mit Amarettinis

Vorschlag 8

Vorspeisenvariation – wird serviert-

Graved Lachs mit Senf-Honig Sauce
Melone mit Parmaschinken,
Mozzarellakugeln und Cherrytomaten am Spieß mit Pesto
Gegrilltes Gemüse, Champignon mit frischkäse gefüllt
Matjes mit apfel-Wasabi-Schmand
Baguettebrot

Hauptgang vom Büffet

Lachsfilet gebraten auf Zitronenhollandaise
Rinderfiletmedaillons auf Dijon-Senfsauce
Zuckerschoten, Karotten und frischen Spargel
Kartoffelgratin und Basmatireis

Dessert vom Buffet

Geeister Obstsalat
Dunkle Mousse au chocolat mit Himbeermark

Zu Mitternacht

Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln und vegetarisch
und Kräutercreme

Vorschlag 9

Vorspeise

*Variation von Melone mit Seranoschinken,
Matjes mit Wasabi und Sojasauce,
geräucherte Miesmuscheln,
Nordseekrabben und Vitello Tonato*

Suppe

*Klare Gemüsesuppe mit gebratenen Steinpilzen
Kirschtomaten und Parmesankäse*

Zwischengang

Birnensorbet

Hauptgang

*Rinderfilet gebraten und Butterfly Scampies
auf Sauce Choron
mit Zucchini, Zuckerschoten und grünem Spargel
und Kartoffelrösti*

Dessert

*After – Eight – Mousse mit grüner Grütze
und gebackenen Mini - Bananen*

Zu Mitternacht

Quiche Lorraine & Kräutercreme