LANDGASTHAUS PARTYSERVICE

Böß Schwollen

Hochzeitsmenue, nett

Salatbar

knackige Blattsalate und frische Rohkostsalate mit dreierlei Dressings

Kalt

Räucherlachsrose auf Kartoffelrösti

Spalten von der Galia-Melone mit Parma- und Serranoschinken

Involtinis von der Pute gefüllt mit Blattspinat und Pinienkernen

Saltim Bocca vom Zander

Stangenspargel im Schinkenmantel

hausgemachtes Anti-Pasti-Gemüse

Auswahl von Schwollener Landbrot mit hausgemachter Kräuterbutter und Griebenschmalz

warme Gerichte

Medaillons vom Schweinefilet mit Metaxarahmsauce

Edelfischmedaillons auf Gemüsebeet Rahmsauce von Wiesenkräutern

Roastbeef aus der Ofenröhre mit Pfefferrahmsauce

Beilagen

Hozzelcher mit Meersalz und Kräutern, Tagliatelle und Röstitaler, Brokkoliröschen mit Mandelbutter,

Speckbohnen mit einem Hauch Knobi, Karottenstifte

zum Schnause

Arrangement von Früchten und Exoten auf Kristallspiegel

Panna cotta auf Himbeerspiegel

Mascarponecreme mit Mangospalten

verschiedene Fruchtsaucen