LANDGASTHAUS PARTYSERVICE Böß Schwollen

Hochzeitsmenue „Schwiegermuttertraum“

Salatbar

knackige Blattsalate und frische Rohkostsalate mit dreierlei Dressings

kaltes Buffet

Carpaccio vom Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan

pochierter Fjord-Lachs am Stück

Sate-Spieße würzig mariniert

Tortillaröllchen mit mexikanischer Gemüsefüllung

Involtinis von der Pute gefüllt mit Blattspinat und Pinienkernen

Wildschinken mit Exoten

glacierte Medaillons von Hirsch und Willsau

Tomaten und Mozzarella mit frischem Basilikum

hausgemachtes Anti-Pasti-Gemüse

Auswahl von Schwollener Landbrot mit hausgemachte Kräuterbutter und Griebenschmalz

warme Gerichte

Maispoularde auf mediterranem Gemüsebeet mit Basilikumrahm

Edelfischmedaillons unter der Kartoffel-Wasabi-Haube

Roastbeef aus der Ofenröhre mit Barbera-Rotwein-Glace

Beilagen

Bandnudeln und Macaire- Kartoffeln, Kartoffel-Lauch-Gratin, mediterranes Pfannengemüse,

Speckbohnen mit einem Hauch Knobi

zum Schnause

Mangomousse

Mousse von dunkler Schokolade

Pina Colada Creme