

# „Die mediterrane Hochzeit“

## *Suppe*

Hochzeitssuppe  
mit Spargel, Klößchen, Eierstich und Nudeln  
*oder*  
fruchtige Tomatensuppe  
mit Gin aromatisiert

## *Vorspeisen (kalt)*

Serano-Schinken mit persischen Feigen garniert  
Tafelspitz in Kräuter-Senf-Marinade  
Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsauce) und Kapernäpfel  
Rauchlachs-Carpaccio  
auf Rucola-Salat mit einer Trüffelvinaigrette und Parmesan  
Strauchtomaten mit mildem Schafskäse  
und Pinienkernen-Basilikum-Pesto  
Geflügel-Staudensellerie Salat mit rosa Beeren  
italienische Antipasti,  
in Olivenöl gebraten mit Balsamico  
südländische Käseauswahl, eingelegten Oliven  
Baguette, Olivenciabatta, Landhausbrot  
hausgemachtes Pesto, Tomaten-Chili-Butter

## *Hauptspeisen (warm)*

geschmortes Brüstchen vom Landhuhn  
auf würzigen Ratatouille Gemüse  
kleine Drillinge mit Meersalz und Rosmarin gewürzt  
  
pochiertes Barschfilet auf Blattspinat  
und Kartoffel-Pesto-Stampf

*-vegetarisch-*

gefüllte Ravioli „Sizilianische Art“  
mit Oliven, getrockneten Tomaten und Kapern

## *Dessert*

*aus dem kleinen Weckglas*  
Panna Cotta mit Beerenkompott  
Tiramisu

## aufgeschlagene Mascarpone-Quarkcreme mit Limoncello

Suppe pro Person	3,20 €
Buffet pro Person	27,50 €
Kinder 3 - 12 Jahre	17,00 €
Kinder bis 3 Jahre	ohne Berechnung

### *um Mitternacht*

pikante Currywurstpfanne mit Baguette

pro Person 4,50 €

1 Anlieferung	25,00 €
1 Abholung	25,00 €

Alle Preise verstehen sich zzgl. 7 % MwSt.