



Kalt-Warmes Büffet 2020

Klassische Uphuser Hochzeitssuppe mit reichlich Einlage
(in der Terrine, am Tisch serviert)

Vorspeisen & Fisch

Kleine Salat-Bowls mit Grillgemüse und Bulgur
Mozzarellakugeln mit Tomate und hausgemachter Pesto
Vegetarische Mini-Frühlingsrollen mit Sweet-Chili & Mango-Chutney
Gefüllte California-Wraps mit Hähnchenbrust & Tomatenpesto
Mini-Brötchen, Vollkornbrot und Steinofen-Baguette
Butter & Kräuterquark

Norway Räucherlachs & Forelle mit Senf-Dip, Eiern & Kaviar

Hauptgänge

Schweinefilet vom Grill mit karamellierten Zwiebeln
Französische Entenbrust an gepfefferten Aprikosen
Zanderfilet auf Beluga-Linsen
Vegetarische Spinat-Ricotta-Ravioli auf Tomatenragout

Saisonale Gemüseauswahl mit Champignons
Kräuterkartoffeln, Kroketten
Sauce Bearnaise, Balsamicsauce

Käse & Dessert

Käsebrett „Dreierlei“
mit Feigensenf und Grissini
Mousse au Chocolat-Törtchen mit Fruchtgarnitur
Eiscremékugelauswahl aus der Hamburger Eismanufaktur
mit Himbeersauce

á Person € 41,90
ab 25 Personen

Wir bitten um Barzahlung, EC-Kartenzahlung oder Überweisung, spätestens 4 Tage nach der Veranstaltung
Preisgültigkeit ab 1. Januar 2020 (alle vorherigen Preislisten verlieren damit Ihre Gültigkeit)