

## Hochzeits-Büffets ( ab 30 Personen)

Egal ob Hochzeit, Silberhochzeit oder 50`er Geburtstag, immer das richtige Büffet

### Klassisch

23,50 €

Hochzeitssuppe (in Terrinen am Tisch serviert)

#### Büffet

Wildkräutersalat mit 2 Dressings

Kleine Salat-Auswahl

xxx

Hähnchenbrust mit Bacon in Waldpilzrahmsauce, grünem Spargel und Spätzle

Schweinemedallions in Pfefferrahmsauce mit buntem Gemüse und Bratkartoffeln

Hausgemachte Rinderrouladen mit Bohnen im Speckmantel und Kartoffelgratin

Zusatzoption : ( + 2,50 €)

Gekochte Rinderbrust in Meerrettich-Zwiebelsauce mit Salzkartoffeln

xxx

Hausgemachte Herrencreme

Mousse au chocolaté mit Espressosahne

Vanille-Quarkmousse mit Beeren



### Modern

28,00 €

#### Fingerfood zum Sekt-Empfang

Gefügelbällchen in Cornflakeskruste mit Chili-Dressing in der Pipette

Canapé mit gegrillter Zucchini, Olivencreme und mediterranem Frischkäse-vegetarisch

#### Büffet

Caprese-Spieße (Tomate Mozzarella) mit Basilikum-Pesto

Schweinelachsrollchen mit frischem Rucola

Marinierte Räucherforelle mit frischen Kräutern

Räucherlachs-Crepe-Lolis

Anti-Pasti-Variation

Marinierten Riesengarnelen mit Alioli

Cesar Salad (Romana mit Tomate, Croutons, Parmesan und Ei an mildem Knoblauch-Senfdressing)

Brot-Variation mit Kräuterquark und Alioli

xxx

Geflügelroulade mit frischen Pfifferlingen in Sherryrahmsauce

Duett von Lachs+Zander mit Riesengarnelen in Krustentiersauce

Rinderhüftsteaks an Rotwein-Schalottensauce

Medallions vom Schweinefilet mit Kräuterkruste in Senfschrotsauce

xxx

Sommerliches Gemüse mit grünem Spargel, Bohnen im Speckmantel

Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln, Kroketten

xxx

Mousse au chocolaté mit Espressosahne

Joghurt-Limettencreme mit Himbeeren



Alle Preise verstehen sich inkl. 7 % MwSt und ohne Geschirr

**Tapas-Style** (ab 30 Personen)

32,00 €

Mini-Schnitzel-Spieß vom Schweinefilet in Parmesankruste  
Blätterteigpastetchen mit Chorizo, Jalapenos und Manchego  
Marinierte Räucherforelle mit frischen Kräutern und roten Zwiebeln  
Marinierter Fetakäse mit Petersilie und Knoblauch  
Spanischer Manchego auf Mandel-Feigenbrot  
Marinierte Miesmuscheln  
Pflaumen im Speckmantel  
Salchicon Iberico-Salami vom schwarzen Schwein  
Gefüllte Champignons mit Kräuterfrischkäse, Serrano und Olive  
Zucchini-Roulade mit getrockneter Tomate und Ziegenfrischkäse -  
Caprese-Spieß: Kirschtomate mit Baby-Mozzarella und Basilikum  
Marinierte Riesengarnelen mit Aioli  
Gefüllte Peppino-Rosso und Oliven mit Frischkäse  
Partybrötchen+Baquettevariation mit Kräuterbutter und Basilikumquark  
xxx  
Gebackene Schinken-Käseröllchen mit Manchego  
Gebackene Geflügel-Serranokroketten  
Lammfiletspieße mit Dattel und Bacon in Rosmarinjus  
Zanderfilet mit Serrano mit Frühlingslauch und Mandeln in Trüffelbuttersauce  
Marinierte Rindersteaks mit frischen Kräutern an Portweinjus  
Schweinelenden im Serranomantel an milder Knoblauchjus  
Wachtelspieße mit Aprikose und Bacon  
xxx  
Buntes Paprika-Pfannengemüse, grüner Spargel mit getrockneter Tomate, Ei und Pinienkernen,  
Rosmarinkartoffeln, Kartoffel-Tortilla  
xxx  
Creme Catalana  
Karamell-Flan  
Churros mit Schokoladenfondue



**Schon eine Hochzeitstorte bestellt ??**

Wir empfehlen: <http://www.sahnestueck-spelle.de>

