

Hochzeitsmenü

Suppe

Feine Hochzeitssuppe mit Fleischklößchen, Eierstich, knackiger Gemüseeinlage und Gartenkräutern

Vorspeisen

Salat von Königsgambas mit feinen Gartenkräutern in Cocktailsauce

Hausgebeizter Fjordlachs mit Senf- Dillsauce

Pollo Tonnato

zarte Putenbrust mit Thunfischcreme

Luftgetrockneter Knochenschinken mit Melone

Gefüllte Roastbeefröllchen mit Remouladensauce

Geflügelcocktail Spicy mit karibischer Ananas und Chili-Dip

Gefüllte Salamiröllchen mit Oliven

Hauptspeisen

Zanderfilet

unter einer Pistazien-Pinienkernkruste

Rosa gebratenes Roastbeef

im Ganzen mit Sauce Bernaise, Gemüse der Saison und Kartoffel- Sellerieküchlein

Maispouardenbrust mit mediterranen Kräutern

im Ofen gebacken auf Pfifferlingrahm mit Lauchbündchen und Trüffel fettuccine

Glasierter Spanferkelbraten

in Soja- Pflaumensauce mit buntem Gemüsestrauß und knusprigen Röstitalern

Dessert

Panna Cotta mit Zitronengras und Erdbeerpüree

Schokofrüchte

Sylter Rote Grütze mit Vanillesauce