

# Italienisches Hochzeitsmenü

## Suppe

*Feines Ricotta- Champagnersüppchen mit Flusskrebsen und Trüffelsahne*

## Vorspeisen

*Napoletanischer Meeresfrüchtesalat  
mit Scampi, Tintenfisch und Muscheln in Kräuter- Olivenöl*

*Sonnengereifte Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikumpesto*

*Marinierter Melonensalat im Glas mit Parmaschinkenrose*

## Italienische Salamispezialitäten

*Bunte Peperonispitzen mit Frischkäse gefüllt*

*Grüne und schwarze Oliven in Knoblauchöl*

*Lachscarpaccio an Tomaten-Limettenvinaigrette*

*Ofenfrische Pizzabrötchen mit Fassbutter und verschiedenen Dips*

## Hauptspeisen

*Filet vom weißen Wels  
goldbraun gebraten mit Blattspinat-Käsehaube auf getrüffelten Fettuccine*

*Saltimbocca alla Romana  
Zartes Kalbsschnitzel aus der Keule mit italienischem Gebirgsschinken und Salbei  
Gegrillte Maishähnchenbrust mit feinen Mittelmeerkräutern in Trüffelsamtsauce*

*Schweinemedallions „Caprese“ mit Strauchtomaten und Mozzarella*

*Zarter Rinderschmorbraten „Sicilia“  
mit Champignons und roten Zwiebeln in kräftiger Rotweinsauce*

## Beilagen

*Feine Kartoffel- Waldpilzlasagne*

*Gnocchis in Tomaten- Olivensauce*

*Rosmarinkartoffeln mit Meersalz*

*Mailänder Risotto*

## Dessert

*Eierlikörtiramisu mit marinierten Erdbeeren*

*Mousse au Chocolat weiß und dunkel*

*Mascarpone- Kirschcreme*