

# Unsere Vorschläge für Hochzeitsbuffets

## Hochzeitsbuffet I

### Vorspeisen

- **Römersalat** mit Käsedressing, Parmesanspänen und Weißbrotcroûtons
- **Roastbeef** rosa gebraten mit Remouladensauce
- **Feldsalat** mit Kartoffel-Speckdressing
- **Geräucherte Lachsforelle** auf Fenchel-Orangensalat

### Suppe

- **Klassische Hochzeitssuppe** mit Fleischklößchen, Eierstich und Gemüseeinlage

### Hauptgerichte

- **Kalbsgeschnetzeltes** mit Pilzen und Butterspätzle
- **Schweinekarree** mit Schwarzbiersauce, Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln
- **Gebratenes Seehechtfilet** auf buntem Gemüsebett an Wildreis
- **Bandnudeln** mit Pesto, Kirschtomaten, Pinienkernen, Ruccola und gehobeltem Parmesan (veg.)

### Desserts

- **Lavendel-Pannacotta** mit Waldbeeren
- **Zweierlei von der Erdbeere**
- **Variation von exotischen Früchten**

## Hochzeitsbuffet II

### Vorspeisen

- **Melonensalat** mit Schafskäse und Basilikum
- **Carpaccio** vom Rind mit gehobeltem Parmesan und gebratenen Champignons
- **Feldsalat** mit Beeren und Nüssen
- **Hausgebeizter Lachs** auf Kartoffelrösti mit Kräuter-Creme Fraîche

### Suppe

- **Getrüffeltes Kartoffelsüppchen** mit krossem Speck

### Hauptgerichte

- **Roastbeef** rosa gebraten an Kartoffelgratin grüne Bohnen mit Sauce Bernaise
- **Schweinefilet** im Schinkenmantel mit Rotweinsauce, jungen Möhren und Schwenkkartoffeln
- **Gebratenes Zanderfilet** auf Schmorgurken mit Kartoffelstampf
- **Kartoffeln „La Ratte“** mit Rosmarin und mediterranem Gemüse (veg.)

### Desserts

- **Internationale Käseauswahl** mit Trauben (Brot auf Wunsch)
- **Marmorierte Mousse** mit frischer Minze
- **Eistorte** (optimal als Überraschung zu einem späteren Zeitpunkt)

