



CASINO
Ahsenmacher

Hochzeitsbüfett

16:00 Uhr | Sektempfang
(auf der Terrasse oder im Obergeschoss)

Sekt
Orangensaft

Optional:
Aperol Spritz
Aperitivo Rosato
Hugo

Kaffee & Kaffeespezialitäten | Bier | alkoholfreie Getränke

Lachsrollchen mit Frischkäse und Wasabi
Canapés gemischt hochwertig belegt

Lockeres Zusammensein im Außen- und Loungebereich
Zeit für Bilder, Aktionen etc.



Gegen 19:00 Uhr | An den Tischen

Brotkonfekt
Tomatenbutter | Kräuterfrischkäse

Vitello tonnato

Capresepieße
Basilikumpesto | Balsamicocreme

Parmaschinken an Melonenecken

Marinierte Champignons, Paprika und Zucchini

Rote Bete mit Honig und Balsamico an Walnüssen und Parmesan
Bunter Linsensalat mit marinierten Garnelen
Scharfer Möhrensalat

Marktfrische Blattsalate mit Rohkost
Joghurt-Dressing / Himbeervinaigrette

Roastbeef (wird am Büfett aufgeschnitten)
Brunellojus (zum Roastbeef separat)
Schweinemedallions mit Serranoschinken umwickelt auf Sherryrahmsoße
Wolfsbarschfilet gebraten
Hummersoße | Zitronensoße



Kartoffelgratin
Rosmarinkartoffeln
Bandnudeln mit gerösteten Pinienkernen und sonnengetrockneten Tomaten

Tomaten-Zucchini-Gemüse mit Parmesan überbacken
Glacierte Möhren, Broccoli mit Mandelblättchen, gegrillter Fenchel und
Prinzessbohnen mit Speck und Zwiebeln

Dessert einzeln portioniert

Tiramisu
Pannacotta an Erdbeermark

Internationale Käsespezialitäten
Schinken und Salami, eingelegte Oliven und Peperoni
Feigensenf
Partybrötchen, Baguette und Ciabatta

Optional
Currywurst mit Konfektbrötchen

