

Hochzeitsmenü

Kaltschale von Gurke und Gallia-Melone mit gebratener Seawater Garnele

Buntes Salatbuffet: Blattsalate der Saison, Rohkost, Croûtons und geröstete Kerne sowie Joghurt-Dressing und Kräuter-Vinaigrette

Kartoffelrösti mit Schmand, geräuchertem Saiblingsfilet und Dillkaviar

Terrine von Meerbarbe und Dorade an Gremolata von Blattpetersilie und Limette

Kirschtomaten mit Burrata und Basilikum gefüllt

Bunter Reissalat mit Granatapfel und Zaziki

Dry Aged Tomahawk Steak von der deutschen Färse
mit Café de Paris-Butter

Nutaaq Kabeljaufilet
an Safransauce

Frischei Tagliarini aus dem Grana Padano Laib
mit Babyspinat und Pesto von geräucherter Paprika

Gemüse und Beilagen:

Gegrillte Butter-Maiskolben, glasierter Romanesco, pochierter Würzporree, warmer Spargelsalat von grünem Spargel und blauen Kartoffeln in Haselnuss-Marinade, bunte Vichy-Karotten und gefüllte Ratatouille-Zwiebel

Fiocchetti mit Gorgonzola-Füllung an glasierten Mini-Birnen, Süßkartoffelpüree mit leichter Chilinode, Kartoffel-Ingwer-Krapfen sowie Austernpilz- Macaire-Kartoffeln

Pistazien-Cassata: Kleines Eistörtchen von Pistazie und kandierten Früchten

Cheesecake-Creme mit Keksboden im Gläschen

Mille Feuille: Blätterteig Dessert in Schichten mit Vanillecreme

Frischer Obstsalat mit Zitronengrasmarinade und Mango-Sorbet