

# 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