

Rustikales Buffet

Klassische Hochzeitssuppe
vorab in Terrinen serviert

Vom Buffet:

Verschiedene marinierte Salate
(z.B. Bauernsalat, Schichtsalat & Farmersalat),
Käsewürfel vom Butterkäse mit Trauben,
Minifrikadellen mit Senf,
Hühnerbrust in Pankomehl mit scharfer Sauce,
Tomate & Mozzarella,
Ciabatta mit Butter

Schweinekrustenbraten im Ganzen
und Scheiben vom Putenbrustfilet
mit klassischem Marktgemüse wie Karamell-Möhren,
Mandelbroccoli, Speckbohnen, Blumenkohl und Kohlrabi
und
verschiedene Fischfilets gebraten
auf Tomaten-Lauchbett,
drei verschiedene Saucen,
dazu Salzkartoffeln und Kartoffelkroketten

Rote Beerengrütze,
frische Früchte mit Amaretto

Preis pro Person Euro 35,90

Regionales Buffet

Klassische Hochzeitssuppe oder saisonale Suppe
vorab in Terrine serviert

Vom Buffet:

Verschiedene marinierte Salate mit saisonaler Auswahl
(z.B. Rucolasalat mit Himbeervinaigrette,
Feldsalat mit Orangenfilets, Linsensalat mit Balsamico),
Garnelen im Kartoffelnest
und hausgeräucherte Forellen,
Melone & Landrauchschinken,
Gratinierter Ziegenkäse mit Feige
Tomatenbrot & Landbrot hausgebacken mit Butter

Bio-Schweinefilet unter der Kräuterkruste
und Hirschkeule zart geschmort an Kirsch-Pfeffersoße
mit klassischem Marktgemüse wie Karamell-Möhren,
Mandelbroccoli, Speckbohnen, Blumenkohl und Kohlrabi
und
Zanderfilet auf der Haut gebraten
auf dem Spinatbett
drei verschiedene Saucen
dazu Kartoffelgratin und Rosmarinkartoffeln

Zweierlei Schokoladenmousse
Eisberg, Crème brûlée, frische Früchte mit Amaretto

Preis pro Person Euro 55,90

Klassisches Buffet

Hochzeitssuppe vorab in Terrine serviert

Vom Buffet:

Salatbar mit Lollo Rosso, Lollo bianco, Rucola, Radicchio, Chicoree
dazu Tomate, Gurke, Paprika, Parmesan, Oliven, Pinienkerne
und zwei verschiedene Dressings nach Wahl,
Käseauswahl mit Trauben und Walnüssen dazu Feigen-Senfsauce,
Strauchtomate und Büffelmozzarella,
Carpaccio vom Rind mit Pinienkernen und Parmesan,
Anti Pasti mit Champignons, Paprika, Zucchini & Aubergine,
Ciabatta und Brotauswahl mit Butter

Schweinefilet unter der Kräuterkruste
und Rinderfilet im Ganzen gebraten
und
Meeresauswahl verschiedener Filets
auf Peperonata-Gemüse
verschiedene Saucen
dazu klassischem Marktgemüse wie Karamell-Möhren,
Mandelbroccoli, Speckbohnen, Blumenkohl
und Petersilienkartoffeln, Kartoffelkroketten
und Gratin

Panna Cotta mit Himbeersauce, Schokoladenmousse,
frische Früchte mit Amaretto & Eis

Preis pro Person Euro 50,90

Exklusives Buffet

Suppe nach Wahl vorab serviert

Vom Buffet:

Feldsalat mit Pinienkernen und Parmesanhobel,
Schrimps-Cocktail mit Cognac,
Ganzer pochierter Lachs, geräucherte Fischauswahl
Tête de Moin mit Feigen-Senf,
Kalbsfleisch mit zwei Saucen (Thunfischsauce & Kräutersauce)
Ciabatta und Brotauswahl mit Butter

Rinderfilet auf Portweinschalotten
und Perlhuhn „Saltim Bocca“
und
Duett von der Heidschnucke
und
Edelfischfilets auf Belugalinsen
verschiedene Saucen
dazu klassischem Marktgemüse wie Karamell-Möhren,
Mandelbroccoli, Speckbohnen, Blumenkohl
und Petersilienkartoffeln, Kartoffelkroketten
und Butterspätzle oder Gratin

Gläser-Auswahl mit Parfait, Creme Brûlée, Panna Cotta
Schokoladenmousse, Tiramisu, frische Früchte mit Amaretto

Preis pro Person Euro 69,00

Jann Hirsch Hof Buffet

Vorspeise:

Coleslaw Salat (Sellerie-Möhrensalat)
gelber Brech-Bohnensalat
Caesar Salad mit Knoblauchcroûtons und Mandarinenfilets
marinierte Ziegenkäsetaler mit Kräutern (**vegetarisch**)
Tomate-Mozzarella-Mousse mit Bruschetta-Würfel (**vegetarisch**)
Anti-Pasti-Variation (**vegan**)
geräucherte Lachswürfel mit Kräuter- und Orangenpfeffer
Carpaccio vom Thunfisch, Lachs und Rinderfilet

Suppe am Buffet:

Hochzeitssuppe

Hauptgänge:

Roastbeef mit Speckbohnen und Sauce
gefüllte Maispoularde (mit Kräuterfarce), dazu mediterranes
Gemüse
Blumenkohl „polnisch“
Zanderfilet auf Rahmwirsing
Maulteigtaschen mit Tomatensugo (**vegan**)
Zucchinikartoffelgratin
Sandkartoffeln

Dessert:

Melonen-Minzsalat (**vegan**)
Welfenspeise
Mousse au chocolat
Eisbombe

Preis: 45,90 Euro pro Person