

Hochzeitsarrangement

„grenzenlos grün“

Prosecco, Aperol und Orangensaft zum Empfang

Westfälische Hochzeitssuppe in der Terrine

Buffet

Mozzarella mit Tomate und Basilikum, Vitello Tonato von der Geflügelbrust, Melone mit Schinken, eingelegte Tomaten und Paprika verschiedene Oliven, gebratene Zucchini und Champignons mit Knoblauch- und Olivenöl mariniert, ganzer pochierter Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce, frisches Ciabatta



Buffet von frischen Salaten mit Vinaigrette, Joghurt & Cocktailsauce



Schnitzel mit Rahmsauce

Rinderspießbraten in Rotweinsauce

gebratene Hähnchenbrust mit Basilikum-Sahnesauce überbacken

Spaghetti mit hausgemachtem Pesto, Rucola und Kirschtomaten

Kartoffelgratin, Kroketten und hausgemachte Spätzle

frische Gemüseplatte der Saison

