

DANNENFELD

» CUISINIER «

Hochzeits-Buffer „Leicht & lecker“

Blattsalate der Jahreszeit mit dreierlei Rohkost

~

Zucchini, Auberginen, Paprika und Champignons als Antipasti-Gemüse

~

Gegrillte Mairübchen in Curry-Apfelmarinade

~

Selleriecarpaccio, Rauke und gebratener Barsch

Traditionelle Hochzeitssuppe mit Spargel, Eierstich und Fleischklößchen

Feines Geflügelgeschnetzeltes, Tomaten-Basilikumsud und Cous-Cous

~

Krustenbraten 48 Std. – sous vide – Tasmanischer Pfeffer und Kartoffel-Kohlrabigratin

Joghurtmousse auf Vanilleclementinen

~

Schokoladencreme im Glas mit Mandelcrumble

~

Kleine Käseauswahl mit Chutneys

Hochzeitstorte und Mitternachtssnack sind auf Wunsch ebenfalls buchbar.