

# Buffet „Bellini“

Gebratenes Lachsfilet mit einem Pestodip

Pastasalat „Arrabiata“ mit Zucchini

Salat von weißem und grünem Spargel  
Mit Kaiserschoten und Kirschtomaten

Lammfilet-Sülzterrine mit Wildkräutern und Tomaten  
Bohnenschmand

Toskanischer Brotsalat

Blattsalate der Saison in einem Orangen-Erdbeerdressing mit Basilikum

\*\*\*

Spargelrahmsüppchen  
Mit Bärlauch Croutons

\*\*\*

Poulardenbrust in einer Honig-Senfsauce

Rinderbraten in einer Masalla-Auberginen Sauce

Sizilianische Bauernkartoffeln mit Kräuterfrischkäse und Speck  
Frisches Marktgemüse

\*\*\*

Basilikumcreme mit marinierten Erdbeeren

Limetten-Joghurtmousse  
Mit Ananas-Cocos Grütze

Butter und Brotspezialitäten

# Buffet „Il Giardino“

Vitello Tonato

Kalbfleisch mit Thunfischcreme

Pikanter Rindfleischsalat mit Mango und Koriander

Marinierter Spargel Tomaten-Ei Gremolata

Gegrillte Auberginen und Zucchini

Mozzarella – Orangensalat mit Basilikum

Blattsalate der Saison in einem Ananas-Rosmarin Dressing

\*\*\*

Toskanische Tomaten Gnocchi Suppe  
Mit Spinat und Knoblauch

\*\*\*

Schweinelendchen im Pestomantel  
Mit einer Zitronen-Specksauce

Poulardenbrust auf Antipastigemüse  
Hausgemachte Pasta, Broccoli, Spargelrisotto

\*\*\*

Crema Catalana  
(überbackene Vanillecreme mit Orangen)

Himbeertiramisu

Frisches Backwerk und Butter

# Hochzeitsbuffet I

## Vorspeisen:

Terrine von der Räucherforelle im Preiselbeergelee

Marmorterrine vom Räucherlachs und Zander

Räucherfisch Auswahl – Räucherlachs, Geräucherte Forellenfilets, Räucherheilbutt

Mozzarella mit Mango und Basilikum

Spargelsalat mit Zuckerschoten und Kirschtomaten

Hessischer Krautsalat mit Speck und Zwiebeln

Feine Blattsalate der Saison in einem Erdbeer- Basilikum Dressing

## Suppe:

Klare Tomatenkraftbrühe mit Wurzelgemüse und Kräutern

## Hauptgerichte:

Schweinelendchen-Medaillons mit Estragon-Champignons in Rahm

Zanderfilet mit einer feinen, warmen „Frankfurter Grünen Soße“

Frischer Spargel und Marktgemüse, Sizilianische Bauernkartoffeln, Gemüse Pasta

## Dessert:

Käseplatte mit diversen Käsespezialitäten

Gefächerte Obstplatte - Ananas, Kiwi, Orangen, Mango, Erdbeeren, Waldbeeren

Pina Colada Mousse

Crème Brûlée – gebrannte Vanille Crème

Brotauswahl, Butter