

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