

(Hochzeitstag)

Vorspeisen:

- ...
- ...
- ...
- ...
- ...

Warmer Teil:

- Puter vom Holzkohlegrill mit Johannisbeersauce
- Schwedischer Honigschinken mit Sauce
- Vegetarische Broccoligtörtchen
- Apfelrotkohl
- Wirsinggemüse in Rahm
- Böhnchen im Speckmantel
- Petersilienkartoffeln
- Kartoffelgratin

Kalter Teil:

- Mini - Hackfleischröllchen in Blätterteig
- Zarter Schweinerücken mit Maronencrème
- Riesengarnelen in Bierteig
- Argentinisches roastbeef mit Sahnemeerrettich
- Gefüllte Putensteaks mit Ananas
- Party - Frikadellen mit Sauergemüse
- Party - Schnitzel
- Käsespezialitäten
- Brot, Brötchen und Butter

Salatbuffet:

- Salat der Saison

Dessertbuffet:

- Tiramisu
- Wiener Mousse
- Apfelstrudelmousse

(Bergische Hochzeitstafel)

Vorspeisen:

- Bergische Hochzeitssuppe
- Lachsplatte
- Forellenfiletplatte
-
-

Warmer Teil:

- Bergisches Zwiebelfleisch mit heller Zwiebelsauce
- Königsputer aus den Ofen mit Johannisbeersauce
- Altwestfälischer Schweinebraten mit Apfelrahmsauce
- Schweinefilettopf mit frischen Waldpilzen
- Kartoffelklöße
- Kartoffel - Lauch - Gratin
- Röstkartoffeln
- Bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise
-

Kalter Teil:

- Roastbeef rosa gebraten mit Kräuterremoulade
- Schweinefilet, mit frischen Pfifferlingen gefüllt
- Ochsenbrust, gepökelt, mit Sahnemeerrettich
- Putenbrust mit heimischen Früchten
- Entenbrust mit Orangendip
- Deutsche Käsespezialitäten

Salatbuffet:

- Möhrensalat
- Nudelsalat "Gärtnerin"
- Waldorfsalat
- Rindfleischsalat
- Eisbergsalat mit Mandarindressing

Dessertbuffet:

- Münsterländer Herrencrème
- Mousse au Chocolat
- Omas Haselnusscrème