



Russisches Hochzeitsbuffet

Hochzeitsuppen (1 zur Auswahl)

klare Hühnersuppe mit Gemüse und Nudeln
Borsch (deftiger Rote-Bete-Eintopf) mit Schmand

kalte Platten Land, Fluss, Meer

• Fleisch
Rinderzunge, geräuchertes Hähnchen,
Schweineröllchen, Mini-Frikadellen,
Räucherwürstchen, Schweinenacken und -bauch
Meerrettichdip

• Fisch
Stör im Ganzen poschiert
Matjes mit Zwiebelringen, Butterfisch, Makrelen,
gebeizter Lachs, Krabben, Flusskrebse

Fingerfood

Tomaten-Mozzarella-Spieße
Hähnchenbrust-Spieß "süß-scharf"
Blinis mit Räucherlachs und Creme frischli
Sushi
Teigschälchen mit würziger Leberpastete
Eier mit rotem Kaviar

Salatbuffet

Schuba
Olivie
Rohkostplatte
Krautsalat
Möhrensalat "Korea Art"
marinierte Zwiebeln (zum Schaschlik)
eingelegte Tomaten und Gurken

Brotkorb mit Kräuterbutter

Kalte Speisen

eingelegte Champignons
gegrillte Paprika
Gemüseragout
gegrillte Aubergine mit Tomatenscheiben
Oliven

Dessert (2 zur Auswahl)

Mousse au chocolat
Schokoladen-Charlotte
Tiramisu
Vanille-Creme mit Zuckerkruste
Blinis mit Quark gefüllt

warme Speisen (4 zur Auswahl)

• Rind
Rinderbraten in Altbier geschmort
Rinderrouladen nach Hausfrauen Art
pinkanter Rindergulasch mit Paprika
geschmortes Zungenstück mit Pilzen
„Stroganoff“ mit Champignons

• Schwein
Schweinemedallions im Speckmantel mit Rahmpilzen
Schweinefilet im Ganzen gebraten, grüne Pfeffersauce
Krustenbraten mit Waldpilzsauce
Schaschlik
Nackenbraten mit Knoblauchsauce

• Geflügel
Putenrollbraten in Rosmarinsauce
Putengeschnetzeltes mit Champignons
Hähnchenbrust mit Mozzarella überbacken
Hähnchenkeule und -flügel „Provence“
Entenbrust mit Erdnuss-Sauce

• Fisch
Lachssteak gegrillt mit mediterraner Kräutersauce
Pangasiusfilet in knuspriger Panade
Rotbarsch poschiert in Weißweinsauce
Zanderfilet gebraten mit Limettensauce
Fischvariationen mit Dijonsenfauce

Beilagen (3 zur Auswahl)

Kartoffel-Lauch-Gratin
Salzkartoffeln mit Knoblauch und Kräutern
Hausgemachte Spätzle
Rosmarinkartoffeln
Basmatireis
Drillinge
Kroketten
Klöße
Bandnudeln

Gemüse (2 zur Auswahl)

Kaisergemüse hollandaise
Ratatouille
Mandel-Broccoli
Speckbohnen
Gemüsevariationen hollandaise

Preise:

| | | | |
|------------------|---------|------------------|---------|
| ab 50 Personen: | 49,90 € | ab 150 Personen: | 39,90 € |
| ab 100 Personen: | 44,90 € | ab 200 Personen: | 34,90 € |