

Ideen für

HOCHZEITSMENÜS

Event Caterer Berlin

Tel: 030 802087080

E-Mail mail@event-caterer-berlin.de



Buffet „7. Himmel“

Suppe „Hochzeitssuppe“ mit feinen Markklößchen, Gemüsejulienne & Eierstich

Kalt Räucherfischvariation mit Sahnemeerrettich & Honigsensauce
mit Creme gefüllte halbe Eier & Kaviar
fruchtiger Flusskrebsscocktail
Büffelmozzarella mit Tomaten & Ruccolapesto
Bratenaufschnitt & rosa Roastbeef
Bunter Sommersalat mit Himbeerdressing
Käseversuchung mit Früchten

Warm Zarter Rinderbraten in Steinpilzsauce
Fingermöhrchen & Honig-Mandel-Broccoliröschen
Herzoginnen- & Petersilienkartoffeln
Lachsfilet & Garnelen in Limonensauce
Reisduett

Brot Feine Brotauswahl
Butterlocken & Kräuterquark

Buffet „LIEBE“

- Suppe** Cremesuppe von Zitronengras und Limonen
- Kalt** Garnelencocktail mit Avocado & Ananas
Mini-Mozzarella mit Kirschtomaten & Pesto
Tranchen vom Rinderfilet auf Apfelragout
Räucherlachsroulade im Pumpnickelmantel
- Warm** Roastbeef im Ganzen gebraten mit Rotweinjus
Brokkoli & Schupfnudeln
Gebratenes Kabeljaufilet auf Dijon-Senfsauce
Blattspinat & kleinen Kartoffeln
- vegetarisch** Kleines Gemüse aus dem Wok mit Curry, Kokosmilch & Ingwer
- Salate** Rucola mit Parmesan
Italienischer Nudelsalat mit getrockneten Tomaten
Gartenfrische Blattsalate mit Vinaigrette
- Dessert** Käseauswahl
Brot und Brötchenauswahl
Butterpraline und Schmalz
Panna Cotta mit Fruchtmark
Mango-Papaya-Salat
Hell und Dunkles Mousse au chocolat mit Portweingelee

Buffet „Flitterwoche“

Suppe

Cremesuppe von Flusskrebse

Kalt

**Räucherfischvariation mit Sahnemeerrettich & Honigsensauce
mit Creme gefüllte halbe Eier & Kaviar
Hähnchenbrust mit Thunfischsauce & Kapern
feines Grillgemüse mediterran eingelegt
Cantaloup-Melone & italienischem Landschinken
Grüner Salat mit Cherrytomaten & Parmesan
Käseversuchung mit Früchten**

Warm

**Geschmorte Kalbsnuss in Rotweinjus
Kartoffelrösti & Spätzle
Zanderfilet in Leichter Rieslingsauce
Feines Gemüse & Reisduett**

Brot

**Feine Brotauswahl
Butterlocken & Kräuterquark**

Dessert


Moussé au Chokolade mit Sahne



Komplettpaket „Liebe geht durch den Magen“

Empfang	Prosecco mit Holunderblütensirup Aperol Spritz Orangensaft
Buffet	Gemischtes Antipasti mit Zucchini, Paprika, Champignons, Nudelsalat mit Rucola und Kirschtomaten, Couscoussalat, Gemischter Salat mit Tomaten, Paprika, Gurke und Sprossen, Hausdressing und Vinaigrette, Ciabattabrot, Meersalzkartoffeln mit Kräuterquark
Vom Grill	Gepfefferte Huftsteaks, marinierte Lachssteaks, Saltimbocca von der Pute, Grillkäse und Grillgemüse aus der Pfanne, unterschiedliche Pestodips, Kräuterbutter
Dessert	Panna Cotta mit Erdbeermark, Mousse au chocolat, Fruchtspieße Schokoladenbrunnen
Mitternachts	„Hochzeitssuppe“ mit feinen Markklößchen

Menü „der schönste Tag“



Starter	Brotkörbchen Butter- und Griebenschmalztöpfchen Tapenaden von grünen und schwarzen Oliven
Salat	Gartefrischer Kräutersalat mit gebratenen Gambas, Wassermelone und gerösteten Pinienkernen
Zwischengang	Cappuccino von der Strauchtomate mit frischen Basilikumnocken, Croûtons und Gin-Sahne
Hauptgang	Zart rosa gebratene Hirschkalbsrückensteaks an Holunderbeerjus mit gebratenen Kartoffelpralinen und Pfifferlingen in Rahm
Dessert	Leichte Panna cotta mit frischen Erdbeeren verfeinert Dunkle Mousse au Chocolat mit hausgemachter Trüffelcreme garniert Weiße Mousse au Chocolat mit in Cointreau eingelegten Pfirsichen

Menü „Just Married“

Starter	Brotkörbchen pikanter Tomaten-Basilikum-Dip
Vorspeisen	Klassischer Garnelen-Cocktail mit Eichblattsalat und fruchtigen Melonenperlen, dazu gebratene Entenbrust an Hibiskus-Glace und pikantes Karotten-Ingwer-Süppchen
Hauptgang	Zart rosa gebratende Schweinefilet an hausgemachter Sauce béarnaise, getrüffeltes Kartoffelgratin und Spargelrahmgemüse
Dessert	Crème brûlée mit frischen Heidelbeeren vor Ort gebläht Dunkle Mousse au Chocolat mit hausgemachter Trüffelcreme garniert