



Hochzeitsangebot 1

Zum Empfang Ihrer Gäste reichen wir:

Zweierlei marinierte Oliven aus dem Glas

*

Lachs Canapes mit Sahnemeerrettich und Dill

Vorspeisenteller

Degustationslöffel

Büffelmozzarella auf Strauchtomatenkompott mit frittiertem Rucicola, gerösteten Pinienkernen und Basilikumkapsel (Molekularküche)

*

Frische Knoblauchgarnelen

*

Hausgemachter Roulade von geräuchertem Lachs und Kräutercrepe mit Dill Senf Sauce

Dazu reichen wir an den Tischen zweierlei hausgemachte Hefebrotchen

Hauptgang

Am Stück gebratene geräucherte Hochrippe vom Rind, frisch am Buffet tranchiert an zweierlei Würzbutter serviert mit Kroketten

*

Gebrautes Zanderfilet an Champignonrahmsauce dazu reichen wir Petersilienkartoffeln

*

Schweinefilet Medaillons krustiert mit frischen Kräutern an dunkler Sherrysauce serviert mit gekräuterten Spätzle

*

Bunte Saisongemüse an Sauce Hollandais

Dessert

Schokoladenbrunnen mit gespießten Früchten

*

Hausgemachte Himbeer Schokoladen Creme

*

Creme Brûlée frisch am Buffet mit braunem Rohrzucker flambiert

Mitternacht

Kleine Käseauswahl vom Brett mit frischen Früchten

Baguette

*

Zweierlei Schinken und italiensche Salami

Melone, Crissini und gebratener, eingelegter Paprika

Servicezentrale:
Feldbusch 3
74934 Reichartshausen
Inh.: Peter Jünger



FreeCall 0800 - 678 876 5
Telefon 06262 - 91 55 66
Mobil 0163 - 650 71 25
Email info@pero-catering.de

Wir machen mehr draus

www.pero-catering.de

