



WEDDING MENU

Finger Food

Grissini mit Prosciutto und Zucchini
Grissini mit Meersalz

Biogurke, Lachstartar, Forellenkaviar und Hornveilchen
Reisteigröllchen, Sprossen, Mango und Karotte
Butterbrioche, Trüffelbrie, Sommertrüffel und Karamelapfel
Beef Tartar, Roggenchip, Räuchercreme und Avocado (auf Wunsch mit Grill Störkaviar)
Auberginenröllchen, Walnußcreme und Petersilie
Garnelensashimi auf Tomatencrostini

Dinner

Serviert in 3 Gängen oder vom Buffet

Gedeck

Bio Sauerteigbrote, Baguette, Herzbrioche
Salzbutter aus der Normandie und Blütentopfen

Ceviche vom irischen Biolachs, grüner Apfel, Radieschen, Avocado und knuspriger Lardo

Salzburger Biokalbsrücken mit Vanillepfeffer gebraten
Eierschwammerlrisotto mit Waldheidelbeeren
und glasierte bunte Karotten

oder

Branzinoilet, sautiertes Sommergemüse,
cremige Petersil-Kartoffel und Beurre Blanc

Kleine Schoko-Pavlova, Obers, Waldbeeren und Melisse

Hochzeitstorte

Speziell angefertigte Torte nach detaillierter Besprechung