

Geburtstagsbrunch

gemischte Brot und Brötchen (ohne Weizen)

Milch und Butter

italienische Schinken- und Salami- Auswahl

feine Auswahl an Schafs- und Ziegen- Käse

Marmelade und Honig

frische Kresse

leckeres Früchteporridge

gebratene Paprikafilet in Thymian

gebratene Zucchini mit frischem Rosmarin

maurische Möhren

marinierte Champignons

Balsamicozwiebeln

Eierspeisen nach Wunsch

Frühlingssuppe mit frischem Gemüse, Shitakepilzen
sowie Kräutersaiblingen

gebackenen Schafskäse mit Honig

Das fast vegetarische Hochzeitsbuffet

Anti-Pasti Auswahl

bestehend aus maurischen Möhren, mit Knoblauch marinierte Champignons, gegrillte Paprika, Zucchini mit Rosmarin und Weinbeeren, gegrillte Aubergine

5 Ciabatta Variationen

mit grobem Meersalz, schwarzer und weißer Sesam, Knoblauch, Kräuter der Provence, und roten Zwiebeln

Bunte Blattsalatmischung

mit Salaten der Saison mit gerösteten Sonnenblumenkernen, und Orangenfilet serviert mit Orangen - Mandeldressing

Rohkost-Sticks

aus Karotten, Stangensellerie, Gurke, Kohlrabi
mit Chili-Frischkäsedip, Tomatenchutney, Thunfisch-Lauchdip, Mandelajoli, Avocadocreme, Kräuterfrischkäsedip

Tomaten – Mozzarella-Rondel

auf Ruccola mit frischem Basilikum

Auswahl an Kuh-, Ziegen- und Schafs- Käse

aus den bekanntesten Regionen Deutschland's, Österreich's, Frankreich's, Spanien's und Italien's

Räucherfischplatte

mit Aal, Makrelen, Lachs, Heilbutt, Forelle, Rogen

Couscous – Gemüsesalat

Schwarze und weiße Reisbällchen

Mediterraner Nudelsalat

mit Olivenöl, getrockneten Tomaten und frischem Oregano

Mediterraner Kartoffelsalat

mit Tomatenöl, Oliven, Paprika, Linsenkeimlingen, grüner Gurke, Lauchzwiebeln und frischem Kerbel

Rigatoni

mit Gorgonzolasauce, Tomatensauce sowie frisches Ruccolapesto

Kartoffelgratin mit grünem Spargel

Provencalische Kartoffeln

mit Rosmarin gebacken

Bunte Gemüsepfanne

bestehend aus Broccoli, Blumenkohl, Karotten, Steckrüben, jungen Erbsen und viel frischer Kräuter

Asiatische Gemüsepfanne

mit asiatischen Nudel, Chinakohl, Zuckerschoten, chinesischen Pilzen und Mungobohnenkeimlinge

Black Tigershrimps

am Bambusspießin Knoblauch und Chili marinierte

Fischfiletröllchen auf Blattspinat

geräucherter Tofu – Gemüsespieße

gebackener Schafskäse

mit Kirschtomaten und frischem Thymian

Ziegenkäse-Törtchen

aus Blätterteig und Preiselbeeren

Tiramisu

Rote Grütze mit Vanillesauce

Mexikanisches Geburtstagsbuffet

Bunter Salat

mit mariniertem Schafskäse

Zucchini-Mais-Salat

mit Peperonijulienne

Pimientos rellenos

gegrillte Spitzpaprika mit Frischkäsefüllung

Broqueta de Pollo

pikant marinierte Hühnchenspieße gegrillt mit Paprika

Tamales

im Bananenblatt gedämpfte Maispäckchen
mit Rindfleisch- und Huhn- Füllung

Bocadillos de Garbanzo

Kichererbsenbratlinge

Camote

gebackene Süßkartoffel

Ensalada en Tacos

Avocadosalat im Tacoschälchen zum mitessen

serviert mit:

Mais-Chips Salsa rojo, Salsa verde, Frijoles, Sour cream, Guacamole
Brot

warme Speisen

Enchiladas

gefüllte Tacos in Salsa mit pikanter Fleisch oder
Gemüsefüllung und mit Käse überbacken

Pollo rojo

Hühnchenbrust mit Tomaten Paprika und Zwiebeln gebacken
serviert mit Creme Fraiche

Chili con Carne

das mexikanische Nationalgericht mit Hackfleisch, Chili,
Tequilla, Paprika, Cumin und ganz vielem mehr

dazu reichen wir

frisch gehackten Koriander und geröstete Chilischoten

Eröffnungsschlemmerei

hausgebackenes Ciabatta

Knoblauchcreme

Nudelsalat

mit getrockneten Tomaten, roten Zwiebeln, Balsamico bianco und Olivenöl

Tomate – Mozzarella im Ruccolabeet

mit frischen Basilikumstreifen

Vitello Tonato

blanchierte Kalbskugel mit einer Thunfisch-Kapern-Sauce

Schweinenacken in Kräuterkruste

mit Thymian, Oragano und Salbei

Bunte Gemüsepfanne

mit Broccoli, Zucchini, Paprika, Karotten, Erbsen und frischen Kräutern

Rigatoni

Rote Beete Pesto & Ruccolapesto

Wildragout

mit Maronen in Rotweinjus

Champignonpfanne

mit Zwiebeln und einem hauch von Knoblauch

Rosmarinkartoffeln

mit frischem Romarin, Knoblauch und Olivenöl

Mousse au Chocolate

braun und weiß gemischt

Tiramisu

ohne Kaffee dafür mit ganz viel Kakao und Amaretto

Das kleine spanische zum Geburtstag

Boquerones

Sardellen aus dem Mittelmeer in einer frischen Zitronenmarinade

Cordero con berenjenas y higo

Lamragout mit Babyfeigen, Paprika, Aubergine und einem Hauch von Rotwein

Papas arrugadas

gebackene Babykartoffeln mit Paprika, Rosmarin und Thymian

Paella

spanische Reispfanne mit Meeresfrüchten und vielem mehr

fiambres variados

spanische Käse- & Schinkenplatte

Bunte Salatplatte

mit Tomaten, Gurken serviert mit Orangen-Mandeldressing

...nur nichts grosses

Currywurst mit Tomaten-Currysauce

aus eigener Herstellung serviert im Schälchen

Kleine Kartoffeln gefüllt mit Kräuterquark

kleine BIO-Linda-Kartoffeln mit Quark mit vielen frischen Kräutern

Kleine Hühnerkeulen

mit Knoblauch, Honig und Ingwer mariniert

Spinatküchlein

mit Cherrytomaten und Parmesan gratiniert

Polentataler

mit Gryer, Provence-Kräutern und Cherrytomate gebacken

Großer Brotkorb

mit vielen versch. Brot- und Brötchensorten

Konfirmation

gebackenes Hühnerbrustfilet
in Weißweinsauce

Zitronenreis
mit frischer Zitronenzeste und Zitronengras

Kleine Kartoffeln in Salzkruste
mit grüner und roter Mojo

Gebackene Kartoffeln im Kräuterbeet

Bunte Gemüsepfanne
mit frischem Gemüse und deutschem Spargel

Gedünstete Honigkarotten

französisches Linsengemüse
mit frischem Thymian in Rotwein gedünstet

Das kleine Italienische

gebratenes Paprikafilet
mit frischem Thymian und frisch gemahlenem Pfeffer

Zucchini mit frischem Rosmarin
und einem Hauch von Zitrone

marinierte Champignons
mit italienischen Kräutern, weißem Balsamico und leckerem Olivenöl

Geschnetzeltes von der Hühnerbrust
in einer Weißweinsauce mit frischen Kräutern und einem Schluck Sahne

Original italienische Rigatoni

serviert mit

Petersilien-Salbei-Pesto

Rote Bete-Pesto

Ruccola-Mandel-Pesto

Tiramisu
der Klassiker aus Italien mit Vanille und Amaretto

Mandalay

**Toastie mit Serranoschinken auf Aprikosensenf
und frischen Sprossen**

Gemüse im Pakorateig gebacken auf Bambusspieß

Linsenplätzchen mit Creme Fraiche und Cranberries

**Rote Bete Carpaccio mit Wasabi-Mango-Frischkäsecreme
im Snacklöffel serviert**

Hühner-Satay mit Erdnuss-Chili-Sauce

**Käsestangen & hausgebackenes Kräuterbrot
Zitronendip, Tomatencreme, Chili-Frischkäse-Creme**

**Panna Cotta mit einem Himbeer-Spiegel
im Naschgläschen serviert**

vor Ort frisch gekocht

**Pasta „Prima Vera“
Penne mit frischen Zuckerschoten, frischem Paprika, Tomaten,
roten Zwiebeln und frischem Ruccola
in leckerem Olivenöl gebraten**