

Bad Belzig

41,00 €

..... zum Auftakt Ihrer Feier

Märkische Hochzeitssuppe vom Huhn mit Gemüse, Fleischklößchen und Eierstich

..... vom Fischer aus der Komthurmühle

Eine geräucherte Lachsforelle umlegt mit Terrine von Zander und Garnele

Rosen vom Rauchlachs

Gefüllte Eier mit geräuchertem Seehasenrogen

Tatar vom Lachs mit Apfel & Zwiebel im Glas mit Meerrettich

..... vom Fleischer

Kalter Kasselerbraten auf einer Ananas mit fruchtigem Weißkrautsalat gefüllt

Glindower Lachsschinken mit Honigmelone

..... Salatvariationen

Entenschinken auf einem Apfel-Fenchel-Salat

Strauchtomaten mit Antipasti gefüllt

Süß-scharfer Geflügelsalat

Salatbuffet mit frisch gezupften Blattsalaten, Tomate, Gurke, Paprika rot/gelb, Süßmaiskörner zum Selbstanmachen eine Essig-Öl-Marinade, Joghurt-Dressing, Sonnenblumenkerne

..... aus der warmen Küche

...aus dem Ofenrohr unters Messer – **am Buffet tranchiert** –

Bardenitzer Hirschbraten

mit Apfelrotkohl, Wacholder-Rotwein-Soße und Kartoffelauflauf

Gebratene Hähnchenbrust mit Apfel & Schinken gefüllt

Bunte Gemüseauswahl mit Semmelbutter

Raviolo der Saison mit Apfelrahmsoße

Variationen von gebratenem Wildlachs und gedünsteten Lachsnocken

Ananas-Lauch-Gemüse, Gnocchi mit Kräutern und Weißweinsöße

..... ein deftiger Abschluß

Französischer Käse mit hellen und dunklen Trauben dekoriert

..... ein süßer Abschluß

Grießflammerie mit marinierten Himbeeren

Rote Grütze mit Vanillesoße

Petit Fours

Mousse au Chocolate

.....vom Wiesenburger Bäcker

Partybrötchen, Vollkornbrot, Mischbrot

Butterrosen & Kräuterbutter