

1. Hochzeitsbuffet „Robinienhof“

*Warme Leckereien ganz traditionell
Altmärker Hochzeitssuppe
Klassischer Hochzeitsbraten
(Burgunderbraten vom Rind und Schweinebraten)
Buntes, gebuttertes Saisongemüse
Petersilienkartoffeln und Kartoffelkroketten*

Käse Brett

*aus internationalen und nationalen sowie hausgemachten Käsespezialitäten serviert
mit Feigensenf und frischen Trauben*

Fischplatte

*Schaustück von der geräucherten Lachsforelle (ab 30 Personen)
Verschiedene Fischhappen sowie Räucherlachs und Shrimpscocktail*

Kalte Platten

*Italienische Schinken- und Salamiplatte mit Ciabatta
Rindercarpaccio mit Sc. Vinaigrette
Auswahl an Antipasti
Eierplatte mit verschiedenen Garnituren
wie Kaviar, Lachs und Sardellen*

Fingerfoodhäppchen

*Roastbeef mit Cornichons und Meerrettich
Bruschetta
Schweinefilet mit Letchosalat
(unser Fingerfood wird auf gebutterten Sandwichtoast angerichtet)*

Salate

*Fenchelsalat mit Orangenfilet
Tomate-Mozzarella mit Basilikum und Balsamico*

Cocktails

*aus roten und schwarzen Linsen
saftiger Backschinken mit Zwiebel-Gurken-Dilldressing
Cocktailtomaten gefüllt mit Ricolacreme*

*Brot- und Brötchen Auswahl
Butterrosen und Kräuterbutter*

Fruchtiges

Große exotische Früchteplatte

Desserts

*Panna Cotta mit Erdbeersoße
Erdbeercreme mit Vanillesoße
Flammeri „fein herbe Schokolade“*