



## Hochzeits-Menübuffet

optional zum Empfang: Bruschetta & Crostini, 7,50€/ Person

### Am Tisch eingesetzt

Unser herrliches Brotkonfekt –ofenfrisch– mit Kräuterquark, Gemüsedips & Meersalzbutter

### Am Tisch serviert

#### Lukas Vorspeisenplatte

Graved Lachs, marinierte Eismeercrevetten, Carpaccio von Mozzarella & Strauchtomate, feine Käseauswahl, gefüllte Pepperoni, marinierte Gemüse vom Grill, Seranoschinken, Fenchelsalami & Salatbouquet

•

#### Dreierlei Süsschen in der Espressotasse serviert

Süsschen vom Muskatkürbis, Pfifferlingcreme & Kartoffelsuppe *oder*  
klare Tomatensensenz, Süsschen vom gebackenem Blumenkohl & Kressesuppe mit Vermuth

### Vom Buffet

Piccata von Zucchini & Aubergine  
in einer leichten Tomatensahne auf Rucola-Fettuccine

•

Roastbeef –im Ganzen gebraten– unter einer Kruste von gartenfrischen Kräutern  
mit getrüffeltem Gratin & buntes Schmorgemüse der Saison

•

Lachs mit Kräutern aus dem Ofen, dazu schön cremiger Spinat und Basmatireis

### Vom Dessertbuffet

Bestes Eis von Kikas aus der Truhe zum Selbernehmen – dazu frisch geschnittene,  
exotische Früchte

•

Toblerone-Mousse mit marinierten Waldbeeren

Inklusive Tischwasser, alkoholfreier Getränke, Wein, Prosecco, Bieren & Kaffeespezialitäten

105€ pro Person