

## **Das „Goldene Hochzeit“ Büffet**

**Kokos-Orangensuppe  
mit Streifen vom weißen Lauch  
und marinierten Hähnchenbrustfiletwürfeln  
in der Terrine am Tisch serviert, Baguette**

**Ruccola mit Strauchtomaten, Parmesanhobel  
und Olivenöl**

**Tomaten, Mozzarella und Basilikum**

**Knoblauchchampignons auf Auberginenscheiben  
Datteln im Speckmantel  
Mangomöhrchen auf Zucchini-scheibchen  
Forellenfilet geräuchert mit Preiselbeersahne-Meerrettich**

**Aioli, Butter, Kräuterbutter  
Baguette mit Sonnenblumenkernen und Buchweizenmehl**

### **Warmes**

**Roastbeef und Sülze (das natürlich kalt)  
mit Remouladensauce und Bratkartoffeln**

**Lachsfilet unter der Kartoffelkruste  
in Sahne-Weißweinsud**

**Lammkräuterbraten  
in Pfefferrahm**

**Gemüsepfanne „mediterran“ und Rosmarinkartoffeln**

### **Desserts**

**Rote Grütze mit Vanillesauce  
Mascarponecreme mit Kiwi und Melone**

**29,50 €/Person**