

HOCHZEITSBUFFET „MEDITERRAN“



VORSPEISEN

Hausgebackenes Brot mit verschiedenen saisonalen Buttermischungen und Brotaufstrichen
Griechischer Salat mit gegrillter Hähnchenbrust, Kalamata Oliven, roten Zwiebeln und Croutons

Stresa´s Antipastisalat mit Rucola

Artischocken-Pilzsalat mit getrockneten Tomaten und Sardellen

Klassischer Caprese – Tomaten aus Radebeul mit Büffelmozzarella und Basilikum

.....

SUPPE

Gazpacho Verde, serviert in kleinen Gläschen mit gegrillten Salsiccia-Spießchen

.....

HAUPTSPEISEN

Rosa Rücken vom sächsischen Wiesenkalb (live tranchiert) im Kräuter-Dijonsenfmantel,
mit kanarischen Kartoffeln und Tomaten-ZucchiniGemüse

Gebrautes Filet vom Fjordlachs mit Safranrisotto und Caponata Siciliana

In Zitronenmarinade eingelegt, gegrillte Brust vom Kaltenbacher Maishähnchen auf Süßkartoffelpüree
und geschmorten Romanherzen

.....

DESSERT

Große Obstauswahl mit geraspelter Kokosnuss

Limonen-Crème brûlée

Mascarpone-Mousse mit Balsamico-Erdbeeren

Französische Rohmilchkäseauswahl mit Weintrauben, Oliven, Feigensenf und Orangenmarmelade

.....