

credit: @aimeefrostphotography

Das ganz besondere Hochzeitsbuffet

Isermanns
GLASHÜTTE

Festliches Buffet für den großen Tag

Wir lieben es, Sie zu bewirten, **fantastische** Speisen für Sie zu kreieren, und Ihre **Veranstaltung** zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen. Hier haben wir **drei** Vorschläge für Ihre Traumhochzeit.

Hochzeitsbuffet 1

ab 15 Personen

Pro Person 55,90 €

Vorspeisen

- Gemischte Canapés mit Lachs, Käse, Wurstspezialitäten aus eigener Herstellung und Kräuterquark
- Hochzeitssuppe nach traditioneller niedersächsischer Art
- Minestrone, leicht tomatisiert, mit Knoblauch

Hauptgang

- Schweinefiletmedaillons an Sauce Béarnaise und grüner Pfeffersauce, dazu Romanesco mit gerösteten Cashewkernen und Kartoffelgratin
- Lachsfilet auf Porree-Apfelgemüse an Kokos-Currysauce mit leicht pikanter Note, dazu gedünsteter Basmatireis
- Vegetarisches Gericht: Gebackene Rote-Bete-Ecken mit Mangochutney und Chili-Kartoffelspalten
- Kindermenü: Penne mit Bolognese und Carbonara

Dessert

- Waldfruchtmousse
- Obstsalat
- Apfelstrudel mit Vanillesauce

Mitternachtssnack

- Käseplatte mit Nüssen, Trauben und Feigensenf
- Snackplatte mit Pfefferbeißern, Cabanossi
- Baguette, Brot und Butterplatte

Hochzeitsbuffet 2

ab 15 Personen

Pro Person 65,50 €

Vorspeisen

- Bruschetta mit Tomaten und frischem Basilikum
- Zucchini-Praline mit pikanter Schafskäsecreme
- Saisonal: Frische Feigen mit Ziegenkäse und Honig
- Shrimps-Spießchen in Sesammantel
- Möhren-Kokossuppe mit Garnelen
- Brotkorb mit Zwiebelmeterbrot, Ciabatta und Kraftkornbrot
- Hochzeitssuppe nach traditioneller niedersächsischer Art
- Minestrone, leicht tomatisiert, mit Knoblauch

Hauptgang

- Medaillons vom Kalbsfilet mit Sauce
- Entrecôte vom Rind mit Kräuterkruste und Portweinjus
- Maultaschen, gefüllt mit Steinpilzen
- Butterbohnen
- Marktgemüse
- Rosmarinkartoffeln
- Kartoffelgratin
- Kindermenü: Hähnchen-Crossies mit Dip & Nudeln an Tomatensauce

Salatbuffet

- Verschiedene Sorten Blattsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Möhren, Sellerie, Oliven, Peperoni, Schafskäsewürfel und Croutons
- Zu dem Salatbuffet stellen wir Ihnen eine Auswahl an Dressings zur Verfügung: Honig-Senf, Joghurt, Essig-Öl, Kräuter und American Dressing

Dessert

- Schokoladen-Brownie
- Beerenmousse
- Gemischte Käseplatte





credit: @aimeefrostphotography

Hochzeitsbuffet 3

ab 15 Personen

Pro Person 72,90 €

Empfang

- Vanillierte Jakobsmuschel auf Spargelsalat mit Kumquats
- Roastbeef
- Canapés mit Meerrettich und Erbsenkresse
- Blätterteigstangen mit Pesto und Parmesan
- Champagner-Senf-Suppe mit hausgeräuchertem Hirschschinken

Vorspeisen

- Hummercocktail auf Mango-Radicchiosalat mit Avocado und geschmolzener Cherrytomate
- Carpaccio mit gebratenen Kräuterseitlingen an Meersalz und Limettenöl
- Gefüllte Oliven
- Mini-Burrata auf Tomatensugo mit Raukepesto

Hauptgang

- Kalbsrücken, eingeschlagen in Parmaschinken mit frischem Salbei, dazu eine leichte Limonensauce, Romanesco und Vichykarotten, Kartoffelpüree mit Trüffel verfeinert
- Maispoulardenbrust an geschmortem Mittelmeergemüse und Morchelsauce mit Chorizo-Risotto
- Gegrilltes Filet vom Loup de Mer auf gedämpftem Frühlingslauch an gestoßenem Meersalz, Blatt Petersilie und Zitronenzesten, dazu Drillinge in Rosmarin

Dessert

- Schokoladen-Whiskymousse
- Orangen-Pistazienkuchen
- Käseauswahl mit Feigen- und Birnensenf, Trauben und Nüssen
- Bunte Obstplatte mit exotischen Beeren

