



### **Finger Food zum Aperitif**

Gebackene Wan Tan, verschiedene Spießchen

### **Tischbuffet zur Vorspeise**

Rucolasalat mit Lippischen Waldpilzen, gehobeltem Parmesan und Kräutermarinade  
Variationen von der Berlebecker Bachforelle mit verschiedenen Saucen  
Marinierte Gemüse mit gebratenen Scampispißchen und Schafskäse  
Tomaten mit roten Zwiebeln, frischen Kräutern und Schweinefiletscheiben

\* \* \*

### **Hauptgangbuffet**

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Rotweinschalotten und Gartengemüsen  
Zart geschmorter Hirschkeulenbraten aus der Fürstlichen Jagd im Spätburgunder  
mit Preiselbeerrotkraut und Walnussklößchen, pochierte Birnen  
Penne-Nudeln mit Tomaten, Peperoncini und Pesto  
Möhneseezander im Ganzen auf Wurzelgemüsen mit duftenden Kräutern gegart,  
Proseccosauce, Gratin Dauphinoise

\* \* \*

### **Dessertbuffet**

Tira mi su mit leichter Apfelfüllung  
Panna Cotta mit Waldbeeren (in Gläsern angerichtet)  
Frische Früchte mit verschiedenen Saucen

\* \* \*

### **Mitternachtsmahl**

Goulaschsuppe  
Käsebrett mit verschiedenen Rohmilchkäsen  
Baguette und Kräuterschmand

**Hochzeitstorte selbst**

**Ab € 36,00 pro Person inkl. Finger Food und Mitternachtsmahl**

## **MENÜ**

### **VORSPEISEN ALS TISCHBUFFETS**

POLLO TONNATO UND BRUSCHETTA  
VARIATIONEN VOM LACHS  
RIESENGARNELEN AUF KÜRBIS-PEPERONISALAT  
MARINIERTE GEMÜSE MIT GEKRÄUTERTEM SCHAFSKÄSE

\* \* \*

### **HAUPTGERICHTE VOM BUFFET**

ORIGINAL LASAGNE BOLOGNESE  
PENNE-NUDELN MIT ARRABIATA UND CARBONARA  
ZART GESCHMORTER RINDERBRATEN IM SPÄTBURGUNDER  
INVOLTINI VON DER MAISPOULARDE MIT STEINPILZFÜLLUNG UND MARSALLAJUS  
FRISCHE GARTENGEMÜSE, ROSMARINKARTOFFELN UND GNOCCHI

\* \* \*

### **DESSERT VOM BUFFET**

FRISCHER FRUCHTSALAT MIT BEEREN  
TIRA MI SU  
PANNA COTTA MIT HIMBEERMARK

\* \* \*

**MITTERNACHTSMAHL**  
SCHUSTERS MINI CURRYWURST MIT BROT  
**HOCHZEITSTORTE SELBST**

**AB € 34,50 PRO PERSON**