

Menue Inspiration

Aus aller Welt und maximal regional

Vorspeisen – geschüsselt auf dem Tisch

Wendländische Hochzeitssupe / Gemüsebouillon, Eierstich, Klößchen mit- & ohne Fleisch
Antipasti middle east / Zucchini, Rote Zwiebel, Aubergine, Karotte, Petersilie
Wendland Knäcke, Chiabatta, Fladenbrot / fr. Olivenöl, Chilli-Tomaten-Frischkäse, gesalzene Fassbutter
Baba Ghanoush & Humus / Schwarzer Sesam, Zitrone, Kreuzkümmel, Knoblauch

Buffet

Tomaten-Brot-Salat / Kirschtomate, Kräutercroutons, Rucola, Basilikum
Schwarzer Linsensalat mit Harissa / Zimt, Ingwer, Granatapfel
Vegan Moussaka / Grünkern, Linda, Zucchini, Aubergine, Thymian, Hafer Bechamel

Fisch & Fleisch

Black Angus Rindersteaks, gebratener Bio Saibling von Benecke

Grill Käse

getr. Tomaten, Aubergine, Kräuteröl

Drillinge

Kross, Olivenöl, Meersalz, Rosmarin

Spaghetti für die Kids

Fleischbällchen Sauce, Tomate, Käse (wer möchte ;)

Süßes

Dunkles Schokoladenmousse / Vanille, Beeren, Keks
Frozen-Yoghurt / Dattelhonig, Rose, Pistazie
Fruchtsorbet / Erdbeeren, am Stil
Kaffee & Espresso / Heiß, Sahne, Hafermilch

24 Uhr Mitternachtssnack

Steinofenpizza aus der Pizza Ape / Margaritha, Wild-Salami

