



AUSWAHL VON GERICHTEN

Suppen:

Minestrone Hochzeitssuppe Rinderkraftbrühe mit Einlage Geflügelkraftbrühe mit Suppennudeln

Fingerfood:

Häppchen mit Margarine statt Butter Schweinefiletspieße + Süßsaurer Dip Schinken-Melone-Spieße Datteln im Speckmantel

Haupgerichte:

Braten von Rind und Schwein Geflügelgeschnetzeltes in Kokos-Curry-Soße Lachs auf Gemüsebett (Olivenöl statt Butter) gefüllte Paprika

Salate:

Bunte Salatplatte mit Essig und Öldressing

Desserts:

Obstsalat mit gerösteten Mandeln Rote Grütze ohne Vanillesoße (oder mit laktosefreier Milch)



LAKTOSEFREIES-MENÜ

∽29,90 € pro Person~

Vorspeisen:

Sesam-Schweinefiletspieße

mit süß-scharfen Dip

Scampi-Spieße

mit Mangodip

Gemüsesticks

mit deftiger Erdnusssoße

Hauptgerichte:

Geflügelgeschnetzeltes in Thai-Kokos-Soße

mit asiatischem Pfannengemüse an Duftreis

Schweinelachsbraten

gefüllt mit Frühlingszwiebeln, Erdnüssen und Pilzen, mariniert in Sojasoße und Sesamöl, dazu gebratene Mie-Nudeln, Paprikagemüse und eine pfeffrige Erdnuss-Soße

Nachspeisen:

Mangopudding

mit Kokos-Creme

Tropische Fruchtspieße

mit gerösteten Mandeln

