

- Premium-Catering vom Metzgermeister und Koch aus dem Sterne-Restaurant „Zur Traube“
- Eventmanagement vom Veranstaltungskaufmann
- Verleih von Event-Equipment

Hochzeitsbuffet „Palermo“

- Tomatencremesüppchen mit frischem Basilikum
- Frisches Olivenciabatta
- Antipasti-Etagere: kernlose Oliven, gefüllte Peperoni, Grillpilze in Knoblauch gebraten, Kirschpaprika mit Frischkäse
- Carpaccio mit Rucolabouquet und gehobeltem Parmesan
- Vitello Tonnato
- Honigmelonenschiffchen mit Parmaschinken
- Kalbsröllchen à la Saltimbocca mit Schupfnudeln und gebratenem Paprikagemüse
- Ossobuco mit gebratenen Drillingen und Bohnen im Speckmantel
- Tiramisu
- Latte Macchiato-Creme mit Cantaloupe-Melonen
- Käsespieße mit grünen Oliven

Preis auf Anfrage