

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

Hochzeitsbuffet „Barbecue“

- Broträder und Partybrötchen
- Dips: Kräuterbutter, Jopisauce, Senf-Honig-Dipp, Kräuterquark, Mango-Chutney
- Schichtsalat, Bauernsalat Milano, Krautsalat Ananas, frische Marktsalate mit verschiedenen Dressings
- Hausgemachte Antipastiplatten
- Fischplatte Atlantik: Pochierter Lachs, Langustinos in Knoblauch, kanadischer Hummer und Matjes in Kräutermarinade
- Vom Riesen-Schwenkgrill: Marinierte Rinderhüftsteaks, Hähnchenbrustfilets, Schwenksteaks, Schaschlikspieße, Filetspieße mit Mozzarella im Speckmantel, Gamba-Jakobsmuschelspieße, hausgemachte frische Kräuterbratwurst
- Drillinge Bratkartoffel aus der Riesenbratpfanne
- Folienkartoffel mit Kräuterquark
- Schokoladenbrunnen mit frischen Erdbeeren

37,00€ / pro Person zzgl. Personal