



Speisemeisterei

Schwäbisch Gmünd

Eventgastronomie · Partyservice · Festsaal »Lounge 26«

„Hochzeits Menü II “

ab 50 Personen

Vorspeise

Frisch geräucherte Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

Graved Lachs

Carpaccio (Bresaola) vom Rinderfilet

an feinstem Olivenöl mit Ruccola und Parmesanhobel

Garnelenspieße gegrillt

Parmaschinken mit Melonenschiffchen

Geflügelsalat mit Ananas und Mandarinen

kleines Salatbuffet

Hauptgang

Filetmedaillons vom Schwein in

Calvadosrahmsauce

Piccata milanese- Kalbsschnitzel im Käsemantel

mit Tomaten-Basilikumsoße

Lachssteak mit Zitronensoße

Beilagen

Ravioli mit Frischkäse und **Ricotta-Spinat** in Salbeibutter

Rotweinrisotto

gebratene **Polentascheiben** oder **Spätzle**

Gemüseauflauf mit Zucchini, Möhren und Auberginen

Dessert

Tiramisu, im Weckgläschen

Panna Cotta mit Himbeermark, im Weckgläschen

Limonenjoghurtcreme mit Erdbeermark

Internationales Käsebrett

mit Trauben, Nüssen und Feigensenf