

Heart Healthy Menue

mit ca. 200ml Milchprodukten pro Person

Sektempfang mit kleinen Häppchen

Serviert am Tisch
Antipasti Teller mit Grillgemüse, Fenchel, Kürbis, Ruccolasalat,
Parmesanspalten und schwarzen Linsen mit Arganöl
Dazu Vollkornbaguette

Tranchiert am Büffet
(Mock) Braten mit Maronen, Gemüse, Walnüsse, Salbei, Beifuß
Portweinjus
Pochierte Birnen mit Preiselbeeren
Süße Kartoffeln, Röstkartoffeln
Lemon Brokkoli
Blaukraut
Kürbis aus der Röhre

Dessertteller

Frische Feigen, Trauben und Apfel mit Ziegenfrischkäse, Balsamicocreame
und beschwipste Biscotti