

Heart Healthy Menue
mit ca. 200ml Milchprodukten pro Person

Sektempfang mit kleinen Häppchen

Serviert am Tisch

Kartoffel-Steinpilzsuppe mit Croutons
Kürbis Ragout mit Parmesan

Tranchiert am Büffet

Curry-Linsen Strudel mit Mango Chutney
Dazu Romasalatherzen mit Balsamico Jus
Falafel-Terrine mit Joghurtdip und Möhrensalat
Süß-Kartoffeln aus der Röhre mit karamellisierten Zwiebeln
Ragout von roten, schwarzen und weißen Bohnen mit Wildreis
Gegrillte Antipasti Gemüse mit Meersalz, Limonen und frischen Kräutern
Gemüse Sushis mit Wasabi Meerrettich auf gedünstetem Mangold in Soja-Ingwersauce

Dessertteller

Gefüllter Bratapfel mit Feigen, Cranberries und Kastanienhonig in Glühweinsauce