



Menüs und Buffets

Hochzeiten

bootshaus
RESTAURANT – EVENTS

0621-3247767

event@bootshaus.net
www.bootshaus.net

Unsere Buffets sind buchbar ab 30 Erwachsenen. Unsere Menüs sind einheitlich buchbar ab 15 Erwachsenen (Vegetarier/Veganer ausgenommen).

Menüs und Buffets Hochzeiten

BUFFET HOCHZEITSPAUSCHALE I

VORSPEISE

"Geselliges Essen" - Platten in der Mitte des Tisches

| 10- Monate gereifter, luftgetrockneter Serranoschinken

| Peperoni in Knoblauchsauce und Blattpetersilie

| Eingelegte Oliven mit Citrusaromen

| Mariniertes Grillgemüse mit mediterranen Kräutern

| Manchego mit Feigensenf

| Thunfisch Dip

| Marinierter Ruccola

| Knusprige Falafel – gebackene Kichererbsenbällchen mit orientalischen Gewürzen

| Ofenfrisches Baguette

oder

| Saisonale Suppe

oder

| Knackiger Marktsalat mit Hausdressing, Kirschtomaten und Julienne Gemüse

HAUPTGANG

| Saltimbocca von der Hähnchenbrust – kleine Hähnchenschnitzel mit italienischem Landschinken und Salbei in Marsalasaucе

| Ricotta-Tortellini mit geschwenktem Blattspinat in Frischkäse-Basilikumsauce

| Knackige Zuckerschoten, grüne Spargelspitzen, Brokkoli und Blattspinat in mediterranem Gewürzsud

| Cremiges Tomatenrisotto mit Grana Padano

DESSERT

| Obstsalat mit Granatapfelkernen und marokkanischer Minze

| Panna Cotta mit frischem Erdbeerpüree

Menüs und Buffets Hochzeiten

BUFFET HOCHZEITSPAUSCHALE II

VORSPEISE

"Geselliges Essen" - Platten in der Mitte des Tisches

| 10- Monate gereifter, luftgetrockneter Serranoschinken

| Peperoni in Knoblauchsauce und Blattpetersilie

| Eingelegte Oliven mit Citrusaromen

| Mariniertes Grillgemüse mit mediterranen Kräutern

| Manchego mit Feigensenf

| Thunfisch Dip

| Marinierter Ruccola

| Knusprige Falafel – gebackene Kichererbsenbällchen mit orientalischen Gewürzen

| Ofenfrisches Baguette

oder

| Saisonale Suppe

HAUPTGANG

| Rosa gebratene Tranchen vom Kalbstafelspitz mit Naturjus und Schnittlauchsauce

| Lachsmedaillons in leichter Paprikarahmsauce

| Tagliatelle mit leichter Steinpilz-Trüffelsauce

| Knackige Zuckerschoten, grüne Spargelspitzen, Brokkoli und Blattspinat in mediterranem Gewürzsud

| Knuspriger Kartoffelgratin mit Bergkäse

| Knackige Blattsalate mit Hausdressing, Kirschtomaten und Julienne Gemüse

DESSERT

| Obstsalat mit Granatapfelkernen und marokkanischer Minze

| Hausgemachtes Tiramisu mit feinherbem Kakaopulver, edlem Amaretto und Espresso getränkten Löffelbiskuits

Menüs und Buffets Hochzeiten

BUFFET HOCHZEITSPAUSCHALE III

VORSPEISE

"Geselliges Essen" - Platten in der Mitte des Tisches

| 10- Monate gereifter, luftgetrockneter Serranoschinken

| Peperoni in Knoblauchsauce und Blattpetersilie

| Eingelegte Oliven mit Citrusaromen

| Mariniertes Grillgemüse mit mediterranen Kräutern

| Manchego mit Feigensenf

| Thunfisch Dip

| Marinierter Ruccola

| Knusprige Falafel – gebackene Kichererbsenbällchen mit orientalischen Gewürzen

| Ofenfrisches Baguette

oder

| Saisonale Suppe

HAUPTGANG

| Rinderfilet im Ganzen gebraten (medium) mit klassischer Rotweinsauce

| Ragout von Edelfischen, Krustentieren und Muscheln mit Gemüsestreifen

in aromatischem Tomaten-Safransud

| Gnocchi mit gebratenen Brokkoli, französischem Ziegenkäse-Crumble

in fruchtiger Sauce Pomodoro

| Ligurisches Schmorgemüse aus Zucchini, Aubergine, Zwiebel und bunter Paprika

fein gewürzt mit Knoblauch, Rosmarin und Thymian

| Kleine, gebratene Kartoffeln mit Meersalz und Rosmarin

| Knackige Blattsalate mit Hausdressing, Kirschtomaten und Juliennegemüse

DESSERT

| Obstsalat mit Granatapfelkernen und marokkanischer Minze

| Mousse au Chocolat – cremiges Schokoladenmousse von heller und dunkler

belgischer Kuvertüre

| Topfenstrudel mit Puderzucker und Aprikosenragout

Menüs und Buffets Hochzeiten

MENÜ HOCHZEITSPAUSCHALE I

VORSPEISE

"Geselliges Essen" - Platten in der Mitte des Tisches

| 10- Monate gereifter, luftgetrockneter Serranoschinken

| Peperoni in Knoblauchsauce und Blattpetersilie

| Eingelegte Oliven mit Citrusaromen

| Mariniertes Grillgemüse mit mediterranen Kräutern

| Manchego mit Feigensenf

| Thunfisch Dip

| Marinierter Ruccola

| Knusprige Falafel – gebackene Kichererbsenbällchen mit orientalischen Gewürzen

| Ofenfrisches Baguette

oder

| Vitello Tonnato – rosa gebratene Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce, Rucola, gehobeltem Parmesan und Kapern

oder

| Knackiger Marktsalat mit Hausdressing, Kirschtomaten und Julienne Gemüse

HAUPTGANG

| Saltimbocca von der Hähnchenbrust – kleine Hähnchenschnitzel mit italienischem Landschinken und Salbei, in Marsalasauce, mit grünem gedämpftem Gemüse und cremigem Tomatenrisotto

DESSERT

| Hausgemachtes Tiramisu mit feinherbem Kakaopulver, edlem Amaretto und Espresso getränkten Löffelbiskuits

Menüs und Buffets Hochzeiten

MENÜ HOCHZEITSPAUSCHALE II

VORSPEISE

"Geselliges Essen" - Platten in der Mitte des Tisches

| 10- Monate gereifter, luftgetrockneter Serranoschinken

| Peperoni in Knoblauchsauce und Blattpetersilie

| Eingelegte Oliven mit Citrusaromen

| Mariniertes Grillgemüse mit mediterranen Kräutern

| Manchego mit Feigensenf

| Thunfisch Dip

| Marinierter Rucola

| Knusprige Falafel – gebackene Kichererbsenbällchen mit orientalischen Gewürzen

| Ofenfrisches Baguette

oder

| Melanzane e Hummus – gegrillte Auberginenscheiben auf cremigem Hummus mit Granatapfelkernen, Rucola, altem Balsamicoessig und Parmigiano Reggiano

oder

| Knackiger Marktsalat mit Hausdressing, Kirschtomaten und Julienne Gemüse

HAUPTGANG

| Tranche vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz mit Naturjus, Schnittlauchsauce, Apfelkren, Cremespinat und Röstkartoffeln

DESSERT

| Mousse au Chocolat von heller und dunkler belgischer Kuvertüre mit Beeren und Knusperhippenröllchen

Menüs und Buffets Hochzeiten

MENÜ HOCHZEITSPAUSCHALE III

VORSPEISE

"Geselliges Essen" - Platten in der Mitte des Tisches

| 10- Monate gereifter, luftgetrockneter Serranoschinken

| Peperoni in Knoblauchsauce und Blattpetersilie

| Eingelegte Oliven mit Citrusaromen

| Mariniertes Grillgemüse mit mediterranen Kräutern

| Manchego mit Feigensenf

| Thunfisch Dip

| Marinierter Ruccola

| Knusprige Falafel – gebackene Kichererbsenbällchen mit orientalischen Gewürzen

| Ofenfrisches Baguette

oder

| Rindercarpaccio – hauchdünne Scheiben vom argentinischen Rinderfilet mit nussigem Rucola, altem Balsamicoessig und Parmegiano Reggiano

oder

| Knackiger Marktsalat mit Hausdressing, Kirschtomaten und Julienne Gemüse,

HAUPTGANG

| Rosa gebratene Tranche vom Premium Rinderfilet und geschmorte Ochsenbacke mit klassischer Rotweinsauce, grünem Spargel, gegrillten Kräuterseitlingen und cremig-schmelzendem Kartoffelgratin

DESSERT

| Hausgemachte Topfenmousse mit Madagaskar-Vanille und erfrischendem Erdbeer-Rhabarberagout mit Honighippe und marokkanischer Minze

Menüs und Buffets Hochzeiten

SUPPEN DER SAISON

Januar bis März

Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Blattpetersilie

April bis Juni

Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen und Schnittlauch

Juli bis September

Blumenkohlcremesuppe mit gebackenem Blumenkohlröschen

Oktober bis Dezember

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl