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

| Galiamelone mit original luftgetrocknetem Parmaschinken

| Büffelmozzarella D.O.P. mit in ligurischem Olivenöl confierten Kirschtomaten

| Mariniertes Grillgemüse mit mediterranen Kräutern

| Eingelegte Oliven mit Citrusaromen

| Gegrillte Peperoni in Knoblauchöl

| Knusprige Falafel – gebackene Kichererbsenbällchen mit orientalischen Gewürzen

| Ofenfrisches Baguette von Tan’s Brotboutique

oder

| Saisonale Suppe

oder

| Knackiger Marktsalat mit Hausdressing, Kirschtomaten, Juliennegemüse, knusprigen Radieschenchips, Croutons und gerösteten Kernen

HAUPTGANG

| Gebratene Perlhuhnbrust mit Kräuterfüllung und leichter Sherryjus

| 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

| Galiamelone mit original luftgetrocknetem Parmaschinken

| Büffelmozzarella D.O.P. mit in ligurischem Olivenöl confierten Kirschtomaten

| Mariniertes Grillgemüse mit mediterranen Kräutern

| Eingelegte Oliven mit Citrusaromen

| Gegrillte Peperoni in Knoblauchöl

| Knusprige Falafel – gebackene Kichererbsenbällchen mit orientalischen Gewürzen

| Ofenfrisches Baguette von Tan’s Brotboutique

oder

| Saisonale Suppe

oder

| Knackiger Marktsalat mit Hausdressing, Kirschtomaten, Juliennegemüse, knusprigen Radieschenchips, Croutons und gerösteten Kernen

HAUPTGANG

| Rosa gebratene Tranchen vom Kalbstafelspitz mit Naturjus und weißer Pfeffersauce

| Lachsmedaillons in Prosecco-Lachskaviarsauce

| Tagliatelle mit leichter Steinpilz-Trüffelsauce

| Gemüseragout aus Karotten, Kohlrabi, grünen Spargelspitzen und Blattspinat in leichtem Kräuterbuttersud

| Knuspriger Kartoffelgratin mit Bergkäse

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

| Galiamelone mit original luftgetrocknetem Parmaschinken

| Büffelmozzarella D.O.P. mit in ligurischem Olivenöl confierten Kirschtomaten

| Mariniertes Grillgemüse mit mediterranen Kräutern

| Eingelegte Oliven mit Citrusaromen

| Gegrillte Peperoni in Knoblauchöl

| Knusprige Falafel – gebackene Kichererbsenbällchen mit orientalischen Gewürzen

| Ofenfrisches Baguette von Tan’s Brotboutique

oder

| Saisonale Suppe

oder

| Knackiger Marktsalat mit Hausdressing, Kirschtomaten, Juliennegemüse, knusprigen Radieschenchips, Croutons und gerösteten Kernen

HAUPTGANG

| Rinderfilet im Ganzen gebraten (medium) mit klassischer Sauce Bordelaise

| Ragout von Edelfischen, Kurstentieren und Muscheln mit Gemüsestreifen in aromatischem Bouilabaissesud

| 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

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

| Galiamelone mit original luftgetrocknetem Parmaschinken

| Büffelmozzarella D.O.P. mit in ligurischem Olivenöl confierten Kirschtomaten

| Mariniertes Grillgemüse mit mediterranen Kräutern

| Eingelegte Oliven mit Citrusaromen

| Gegrillte Peperoni in Knoblauchöl

| Knusprige Falafel – gebackene Kichererbsenbällchen mit orientalischen Gewürzen

| Ofenfrisches Baguette von Tan’s Brotboutique

oder

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

oder

| Knackiger Marktsalat mit Hausdressing, Kirschtomaten, Juliennegemüse, knusprigen Radieschenchips, Croutons und gerösteten Kernen

HAUPTGANG

| Perlhuhnbrust mit Kräuterfüllung, Sherryjus, Basilikumschaum 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

| Galiamelone mit original luftgetrocknetem Parmaschinken

| Büffelmozzarella D.O.P. mit in ligurischem Olivenöl confierten Kirschtomaten

| Mariniertes Grillgemüse mit mediterranen Kräutern

| Eingelegte Oliven mit Citrusaromen

| Gegrillte Peperoni in Knoblauchöl

| Knusprige Falafel – gebackene Kichererbsenbällchen mit orientalischen Gewürzen

| Ofenfrisches Baguette von Tan’s Brotboutique

oder

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

oder

| Knackiger Marktsalat mit Hausdressing, Kirschtomaten, Juliennegemüse, knusprigen Radieschenchips, Croutons und gerösteten Kernen

HAUPTGANG

| Tranche vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz mit Naturjus, weißer Pfeffersauce, grünen Spargelspitzen, Kohlrabi in Kräuterbutter und Blätterteig-Kartoffelschnitte

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

| Galiamelone mit original luftgetrocknetem Parmaschinken

| Büffelmozzarella D.O.P. mit in ligurischem Olivenöl confierten Kirschtomaten

| Mariniertes Grillgemüse mit mediterranen Kräutern

| Eingelegte Oliven mit Citrusaromen

| Gegrillte Peperoni in Knoblauchöl

| Knusprige Falafel – gebackene Kichererbsenbällchen mit orientalischen Gewürzen

| Ofenfrisches Baguette von Tan’s Brotboutique

oder

| Ceviche – roh mariniertes Wolfsbarschfilet mit Meersalz, Limette, Chili und Koriander an knusprigem Mais, cremiger Avocado, Pink Shallots und Süßkartoffel

oder

| Knackiger Marktsalat mit Hausdressing, Kirschtomaten, Juliennegemüse, knusprigen Radieschenchips, Croutons und gerösteten Kernen

HAUPTGANG

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

DESSERT

| Hausgemachtes Topfenmousse mit Madagaskar-Vanille und erfrischendem Erdbeer-Rhabarberragout mit Honighippe und marokkanischer Minze