

Unsere Hochzeitsbuffets

Vegetarische und vegane Alternativen stellen wir gerne nach Ihren Wünschen zusammen.

Loers „Classic“

Vorspeisen

Garnelenspieße und Forellenfilets
geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich
und Honig-Senf-Sauce

Italienische Antipasti
Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken
Gegrillte Hähnchenbrustfilets mit Curry-Dip

Frische Gartensalate mit zwei verschiedenen Dressings
Bauernsalat mit Feta-Käse, Tomate-Mozzarella

Auswahl verschiedener Käsesorten
Ofenfrische Brotauswahl
mit Kräuterbutter, Kräuterquark und Butter

Warmes Buffet

Putenbrustfilet in Cherry-Tomaten-Sauce
mit italienischen Kräutern, Tomaten und Parmesan überbacken

Schweinefilet mit frischen Champignons
in cremiger Rahmsauce

Auswahl verschiedener Fischfilets
auf Blattspinat mit Chardonnay Sauce

Kartoffelkroketten, Butterspätzle und Kartoffelgratin
dazu eine Auswahl an Gemüse

Dessert

Eisbombe „Loers“
(festlich serviert mit Wunderkerzen)

Frischer Obstsalat

Mousse au Chocolat