



**WILKEN
GOURMET**
CATERING · EVENTLOCATION



GALADINNER | MENÜ 2

Ein klassisches Buffet mit qualitativ hochwertigen Lebensmitteln reicht bei einem Galadinner nicht aus. Wer zu diesem Event geladen wird, erwartet das Außergewöhnliche in Sternequalität. Das Auge isst mit. Liebevoll angerichtet, geschmacklich in Perfektion aufeinander abgestimmt und reichhaltig in der Auswahl präsentieren sich die Speisen, die ein Galadinner zu einem gehobenen Event machen.

Mögliche Zusammenstellung:

MENÜ 1

Fischvariation mit geräuchertem Bio-Lachs, Edelfischroulade und gebratenen Riesengarnelen an kleinem Salat

Klare Tomatensuppe mit Basilikumklößchen

*Kalbsrücken mit Sahnemorcheln,
dazu Gemüse der Saison und hausgemachte Nudeln*

*Dessertteller mit Schokoladenlasagne,
Topfenmousse und Früchten der Saison*

Espresso und Gebäck