



**WILKEN  
GOURMET**  
CATERING · EVENTLOCATION



## HOCHZEIT | MENÜ 2

Liebe geht bekanntlich durch den Magen, deshalb bieten wir eine große Auswahl an Speisen und Getränken für Ihren großen Tag an. Gerne unterstützen wir Sie bei der Zusammenstellung Ihres Wunschmenüs.

### Mögliche Zusammenstellung:

#### MENÜ 2

##### ***Kalt:***

*Frischkäse-Kräuter-Involtini mit Kirschtomaten  
und Kapuzinerkresse*

*Mediterrane Gemüsetörtchen von Paprika und Auberginen*

*Gebratene Jakobsmuscheln mit Broccoli und rotem Pesto*

*Fischvariation mit Fischterrinen, hausgebeiztem Lachs  
und Riesengarnelen, dazu Dill- Senfsoße*

*Kalbrücken mit gefüllten Artischockenböden*

*Gebratene Entenbrust auf Salat von Lauch und Apfelstreifen in Orangendressing  
Butter, Brotkorb mit Baguette, Partybrötchen  
und Mini Laugengebäck*

##### ***Warm:***

*Mini Crêpes mit Gemüse und Sonnenblumenkernen*

*Filet von der Eismeerforelle mit Zitronenthymian,  
dazu Gemüse und dünne Bandnudeln*

*Rosa gebratene Rinderlende mit Burgunder-Schalottensoße,*



**WILKEN  
GOURMET**  
CATERING · EVENTLOCATION

*dazu Gemüse der Saison und Kartoffelgratin*

***Dessert:***

*Große Dessert Auswahl mit verschiedenen Cremes, Mousses, Parfaits oder hausgemachtem Eis und Früchten*

*Auswahl von Demeter Käse mit Weintrauben*