



# 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

| Gebrillte Peperoni in Knoblauchsauce und Blattpetersilie

| Knusprige Falafel – gebackene Kichererbsenbällchen mit orientalischen Gewürzen

| Ofenfrisches Baguette von Tan's Brotboutique

### **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 Marsalasaucce

| 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 Knoblauchsauce und Blattpetersilie

| Knusprige Falafel – gebackene Kichererbsenbällchen mit orientalischen Gewürzen

| Ofenfrisches Baguette von Tan's Brotboutique

### **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 Juliennegemüse

### **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

| Gebrillte Peperoni in Knoblauchsauce und Blattpetersilie

| Knusprige Falafel – gebackene Kichererbsenbällchen mit orientalischen Gewürzen

| Ofenfrisches Baguette von Tan's Brotboutique

### 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 Julienne Gemüse

### 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 Knoblauchsauce und Blattpetersilie

| 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 und Juliennegemüse

### 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

| Galiamelone mit original luftgetrocknetem Parmaschinken

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

| Mariniertes Grillgemüse mit mediterranen Kräutern

| Eingelegte Oliven mit Citrusaromen

| Gebrillte Peperoni in Knoblauchsauce und Blattpetersilie

| 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 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

| Galiamelone mit original luftgetrocknetem Parmaschinken

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

| Mariniertes Grillgemüse mit mediterranen Kräutern

| Eingelegte Oliven mit Citrusaromen

| Gebrillte Peperoni in Knoblauchsauce und Blattpetersilie

| Knusprige Falafel – gebackene Kichererbsenbällchen mit orientalischen Gewürzen

| Ofenfrisches Baguette von Tan's Brotboutique

#### 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