

## BEGRÜßUNG

Apéritif des Hauses begleitet  
von einem Gruß aus der Küche

## BBQ & BUFFET

Brotkorb | mit einer Auswahl an  
hausgemachter Butter & Dips

Auswahl von Antipasti

Caprese von Tomate und Mango

Melonen-Schafskäse-Salat

Knackig frischer Salat der Saison mit  
zwei korrespondierenden Dressings

## VON GRILL & SMOKER

Sous Vide gegartes Roastbeef vom Smoker | Live tranchiert

Würziges Schweinefilet im Speckmantel  
aus dem Smoker | Live tranchiert

Schweinenackensteaks in hausgemachter Marinade

Satéspieße

Marinierter Lachs mit Butter, Knoblauch  
und Zitrone in der Kokotte gegart

Marinierter Tofu vom Grill

## DAZU

Geschwenkte Rosmarinkartoffeln

Bunte Gemüseauswahl der Saison

Gnocchipfanne

## DESSERT

eine Hochzeitstorte vom  
Tortenatelier Radevormwald

Für 69€ pro Person  
zzgl. Getränke