

## VOM VORSPEISEN & BEILAGEN BUFFET

Brotkorb | mit Aioli & veganer Tomatencreme

Caprese Tomate Mozzarella | mit feinem Basilikumpesto

Avocado – Papaya – Apfelsalat | mit Limettensaft,  
Walnussöl & Parmesan

Veganer buter Linsensalat

Caesar Salat | mit dem besten Parmesandressing,  
Tomatenwürfeln, Croutons & Parmesanspänen

Wassermelonensalat | mit Hirtenkäse & Minze

## VON DER SHOWCOOKING STATION

Pasta aus dem Köselaiab | mit Trüffel Sahne Sauce

### ASIA STATION:

Tom Kha Gai

Veganes rotes Linsen Dal | indisches Linsengericht mit Gewürzen & Tomatenwürfeln

### PLANCHA & SMOKER:

Saftiges Terres Major | Metzgerstück

8/12 Seamaster Gambas | mit hot Ananas

Frisch gesmokter | in Senf marinierter Lachs | auf Zedernholz

### AUS DER „GROßEN“ PFANNE

Rosmarinkartoffeln mit Sour Cream

Gebratenes Gemüse mit Knoblauchöl und Kräutern

### INTERAKTIVER DESSERT

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster & Vanillesauce  
auf der Plancha vor Ort zubereitet

Sowie eine Hochzeitstorte vom  
*Tortentelier Radevormwald*  
festlich angeschnitten

Für 75€ pro Person  
zzgl. Getränke