Feinkost-Metzgerei & Küche

Truffner

bewusst und lecker genießen …

Party- und Bufett-Service

Feinkost-Metzgerei & Küche Truffner GmbH · Wilhelmstr. 80 · 72074 Tübingen

Hochzeiten

Sie haben sich also getraut. Herzlichen Glückwunsch! Und jetzt soll dieses großes Ereignis gebührend gefeiert werden. Mit einem rauschenden Hochzeitsfest, an das Sie noch Jahre später begeistert zurückdenken. Weil einfach alles perfekt war: Von dem stimmungsvollen Ort und der liebevollen Tischdekoration, über das beeindruckende Hochzeitsmahl bis hin zur mitreißenden Tanzband. Und das Beste daran war – um alles hat sich Truffner Catering gekümmert und Sie konnten einfach nur glücklich sein!

Sektempfang nach der kirchlichen / standesamtlichen Trauung:

- Canapés d'Amour: herzförmige Canapés belegt mit Lachs & Wachtel Ei.
- Canapés belegt mit Lachs, Graved-Lachs, Forellenfilet
- Canapés belegt mit verschiedenen Pasteten
- Canapés belegt mit Schweinefilet
- Canapés belegt mit Käsevariationen
- Lachs Crêpe / mit gebeiztem Lachs und Schnittlauch-Creme fraiche gefüllt
- Spieße mit mini Mozzarella und Cocktailtomaten „Caprese"
- Spieße mit Melone und luftgetrocknetem Schinken
- Frischkäse mit Kresse auf Vollkorntalern

Warm:

- mini Quiche Lorraine
- kleine Schinkencroissant

Für Kinder:

- Kinder Canapés belegt mit Lyoner & Salami
- Puppenwürstchen

Hochzeitsbüfett zur Auswahl

Vorspeisen:

- servierte Hochzeitssuppe
- Oliven, Artischocken, getrocknete Tomaten
- eingelegtes Gemüse italienischer Art „Antipasti"
- marinierte Hähnchenbrustfilet mit Balsamico, Kirschtomaten & Oliven
- Tomaten mit Büffelmozzarella & Basilikum „Caprese"
- frische Melone mit verschiedenen Schinkensorten
- Rucolasalat mit Parmesan & Pinienkernen
- italienische Spezialitätenplatte
- Vitello Tonnato von der Kalbskeule
- eingelegte Lachsforellenfilet
- italienische Meeresfrüchte
- Sardellen in Olivenöl
- Ciabatta, Rucola Brot, Olivenbrot

Frischer Salate:

- Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressing
- Tomatensalat / Kirschtomatensalat
- Griechischer Bauernsalat
- Gurkensalat in Dillmarinade
- Geflügelsalat
- Vollwert-Sprossensalat
- Karottensalat in Sahnesauce
- hausgemachter Kartoffelsalat

Hauptgerichte:

- Roastbeef vom einheimischen Rind mit Kräuterhaube & Jus
- Geschnetzeltes vom Kalb in Rahmsauce mit frischen Champignons
- Ossobucco „Milanese“ / geschmortes Kalbshaxenragout
- gebratene Lammkeule an Rosmarinjus
- gebratene Schweinefilet in Calvadosrahmsauce
- Schweinerücken mit toskanischen Kräutern
- Putengeschnetzeltes in Curryrahm mit exotischen Früchten
- gebratene Putenbrustfiletstreifen an Asia-Gemüse

Vegetarisch:

- Gemüsestrudel mit Tomaten-Basilikum-Soße
- Serviettenknödel mit Pilzragout
- Spinat-Ricottatäschle in Mascaponesauce
- Asiatisches Gemüse mit hausgemachten Bandnudeln

Sättigungsbeilagen / zur Auswahl:

- hausgemachte Spätzle
- hausgemachte Nudeln
- Serviettenknödel in Scheiben
- Kartoffelgratin
- Kräuterkartoffeln „La Ratte“ in Olivenöl
- Bratkartoffeln
- Basmati-Reis
- Gemüse vom Markt

Desserts / zur Auswahl:

- Exotischer Obstsalat von frischen Früchten
- Exotische Früchteplatte
- Feines Mousse au Chocolat
- Mango Mousse
- Latte Macchiato Creme
- Rote Grütze mit Bauernrahm
- Feine Joghurt-Himbeer-Creme
- Tiramisu / italienische Dessertspezialität
- Quarkmousse mit frischen Früchten
- Panna Cotta mit Fruchtmark
- Creme Caramel
- Mousse au Blanc
- Quarkmousse mit Rhabarberkompott
- Haselnuss- Panna Cotta mit Kaffee / Schokosauce