



R e s t a u r a n t K u n z

## Fingerfood zum Empfang (1 Stück je Gast)

Verschiedene ofenfrische mini Quiche Variationen

Sanft pochierter Färöer Lachs auf Gelee von Gartengurken und grünem Apfel

Gazpacho von mediterranem Gemüse mit Charentais-Melone und Carmagnola-Minze

Tatar vom Weiderind auf Bauernbrot mit Schnittlauch Crème fraîche

## Kindergericht

Penne mit Tomatensauce und geriebenem Käse

Kleine Geflügelschnitzel mit Zitrone

## Gourmet Buffet

### Vorspeisen

Ceviche vom **Schwerfisch** mit kaltgepresstem Olivenöl, Limone,  
Spitzpaprika und jungem Koriander

Ziegenfrischkäse-Mousse mit kleinen wilden Cassis Feigen und kandierten Nüssen

Carpaccio von Sous-Vide gegarter Rinderhüfte mit Dijonnaise,  
Rucola und Oliventapenade

Südfranzösischer Tomaten-Melonen-Salat mit Himbeer-Vinaigrette,  
Basilikum und Büffelmozzarella

Marinierter Couscous-Salat mit Ras el Hanout, Rosinen und gerösteten Mandeln

Hausgemachtes Antipasti-Gemüse mit eingelegtem Schafskäse und Gartenkräutern

Ofenfrisches Baguette und Sauerteigbrot mit gesalzener Fassbutter und Kräuterquark



R e s t a u r a n t K u n z

## Hauptgänge

Hartweizengrieß Orecchiette in Trüffelrahmsauce  
mit gehobeltem Parmigiano Reggiano

Niedertemperatur gegarter Rücken vom Irischen Hereford Rind  
aus dem Reifeschrank mit Dornfelder Schalotten-Sauce

Ausgelöste Keule von der Freiland Poularde nach altem Hausrezept  
mariniert und leicht gesmokt

Filet von der Dorade Royal mit Chinoise Gemüse, rotem Thaicurry und Kokos

Geschmorte Kartoffeln mit grobem Meersalz und Rosmarin

Kleine Kartoffelgnocchi mit hausgemachtem Rucola Pesto

Glaciertes Sommergemüse mit geschmorten Kirschtomaten und Pfifferlingen

Gebratener wilder Brokkoli mit gerösteten Erdnüssen

## Dessert

Hochzeitstorte durch den Gastgeber

Frozen Joghurt aus unserer Softeismaschine mit  
verschiedenen Toppings und frischen Himbeeren

## Mitternachtssnack

Kunzes Currywurst mit Original Madras Curry, pikanten Chilisorten und  
ofenfrischem Brot (zum selbst erwärmen)