



DIE HOCHZEIT VON CAROLINE & JIMMY PELKA

*D*er Tag leuchtet.

Blumenkinder werfen weiße Blüten in den Himmel.
Das Hochzeitspaar kommt aus der Kirche.

15 UHR

Die Kutsche rollt in den Hof.
Die Braut erscheint in weißem Strahlen. Die Gäste klatschen.
Sektperlen steigen auf in beschlagenen Gläsern.
Schwebende Silberplatten locken mit erlesenen Köstlichkeiten.



SEKTEMPFANG & FLYING BUFFET

KALTE SPEISEN

Rosa gebratenes Kalbsfilet mit einer würzigen Thunfischcreme und Kapern

Tatar von geräuchertem Lachs auf krossen Kartoffelrösti-Pralinen

Schafskäse in Filoteig gebacken mit Minze und Segenkorn

Flusskrebs-Cocktail mit Madras Curry und exotischen Früchten

WARME SPEISEN

Riesengarnelen an Avocado-Rucolasalat mit Orangen-Kräutervinaigrette

Seeteufel auf Apfel-Birnen-Chutney und Fenchelgemüse

Rosa Entenbrust mit glasierten Orangenfilets

Datteln im Speckmantel

18 UHR

Von Besteck leicht getroffen ertönt ein Glas.

Zwei Reden im Zelt der festlichen Tische.

Dann ist das Buffet eröffnet.

VOM BUFFET

Bio Aran-Atlantik-Lachs
gebeizt mit Rum und Limetten an Meerrettichschaum

Ursprungs Waller aus der Wacholder-Gin-Beize
an Baby Leaf in Honig-Dill-Senfsoße

Vitello Tonnato
dünn geschnittene Kalbfleisch-Scheiben mit Thunfisch-Kapernsoße

Gebratene Paprikastreifen mariniert mit Olivenöl
Zitrone und Knoblauch

Gebratene und in Olivenöl eingelegte Zucchini
und Auberginen

Glasierte junge Karotten mit Kräuter-Olivenöl
und gerösteten Kernen

Spaghetti-Salat mit gebratenen Garnelen
Dörr-Tomaten und Basilikum

Süßkartoffel-Salat mit Frühlingszwiebeln und Chili

Rucola-Salat in Kräutervinaigrette
mit Dörrtomaten und gerösteten Pinienkernen

Schnitt- und Wildkräutersalat in Granatapfel-Dressing
und Mango-Julienne

Gacho-Salat in Zitronen-Olivenöl-Marinade
mit Ziegenfrischkäse und Nektarinen

Avokado-Salat mit Kichererbsen in Guayavenmarinade

Vollkornbrot und Baguette mit verschiedenen Buttervariationen

Ofenfrische Focaccia und Ciabatta mit Kräuterolivenöl

* * *

Taubertaler Bio-Ochsenfilet im Bresaola-Mantel
parfümiert mit Zitronen-Traubenkernöl
am Stück rosa gebraten in Schalotten-Rotweinsouße

Putenröllchen mit gebratenen Pfifferlingen und Spinat gefüllt
in Calvadossoße

Suprême vom Perlhuhn im Pancettamantel
auf Trauben-Estragonjus

* * *

Grünes Risotto vom Grünkern
dreierlei Karotten mit gebratenen Pfifferlingen
und Kräutern aus dem lieblichen Taubertal

La Ratte Kartoffelwürfel mit mediterranem Gemüse
in Olivenöl gebraten dazu Dreierlei Pesto

20 UHR

Die Band spielt. Die Gäste tanzen ausgelassen.
Zischende Raketen steigen in den Nachthimmel.
Feuerwerk. Farbkaskaden verglühn unter Sternen.

20:30 UHR

Die Hochzeitstorte wird angeschnitten.
Wer hat die Hand oben?



HOCHZEITSTORTE UND DESSERT

Dreistöckige Hochzeitstorte

* * *

Variation von heller
und dunkler Mousse au Chocolat

Holunderblüten-Schafsmilch-Joghurtcreme

Marinierte Erdbeeren
an gekühlter Waldmeister-Zabaione

22 UHR

Die Band kann noch. Die Gäste auch.
Die Bar kann jetzt Cocktails.



ERLESENE COCKTAILS VON DER COCKTAILBAR

White Negroni
Gin, Dry White Vermouth, Suze

Rhabarber Fizz
Gin, Rhabarber Saft, Lemon Saft, Vanilla Syrup, Soda Wasser

Rose Marie
Ananas und Rosmarin infused Gin, Tonic Water, White Vermouth

24 UHR

Mitternacht. Ein Tisch im Freien, erleuchtet von Fackeln.
Langsam hebt der Koch den massiven Deckel vom riesigen Feijoada-Tontopf.



MITTERNACHTSSNACK

Feijoada im Tontopf
mit Rindfleisch
schwarzen Bohnen und Maniok
Kreolischer Gemüsetopf
mit Kochbananen und Maniok
pikant gewürzt mit Chili und Koriander

KÄSEAUSWAHL VON GEIFERTSHOFENER

Holunderblütenkäse

Weinbauernkäse

Schwäbischer Trollingerkäse

Geifertshofener Classico

Trauben, Feigensenf und Grissini

Vollkornbrot und Baguette

Ofenfrische Focaccia und Ciabatta mit Kräuterolivenöl
Tomatenbutter, Kräuterbutter, gesalzener Butter

Open End

