

Hochzeitmenüs

Hochzeitmenü "Klassik"

(ab 20 Personen)

Vorspeise:

Klare Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Markklößchen
Salatbuffet mit Salaten der Saison

Hauptgang:

Schweinelende in Champignon-Rahmsoße
Panierte Putenschnitzel
Zarter Rinderschmorbraten in Dornfeldersoße

Beilagen:

Hausgemachte Semmelknödel, Spätzle, Krokettes
Gemüseplatte gedünstet

Dessert:

verschiedene Sorten Mousse und frischer Obstsalat

Preis pro Person: 22,90 €

Hochzeitsmenü "Premium"

(ab 30 Personen)

Vorspeise:

Gefüllte Champignons

Gemischte Antipasti-Platte

Schinken-Melonen Platte

Scampispieße

Tomaten-Mozzarella-Platte

Salatbuffet mit Salaten der Saison

Hauptgericht:

Schweinelende in Champignon-Rahmsoße

zarter Rinderbraten in Burgundersoße

mediterran mit Schafskäse gefüllte Putenröllchen mit Rahmsoße

Beilagen:

hausgemachte Semmelknödel, Spätzle, Kroketten

Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise überbacken

Dessert:

Panna Cotta auf roter Grütze

weiße und dunkle Schoko Mousse

mit frischem Obstsalat

Abholpreis pro Person: 26,90 €

Hochzeitsmenü "Exklusiv"

(ab 60 Personen)

Vorspeise:

gemischte Antipastiplatte,

Schinken-Melonen Platte,

gefüllte Champignons (warm),

gegrillte Peperoni (warm)

Datteln und Aprikosen im Speckmantel,

kalte Roastbeefplatte mit hausgemachter Remoulade

Scampispiße

Salatbuffet mit Salaten der Saison

Hauptgericht:

Hähnchenbrustfilet in fruchtiger Orangensoße oder Curryrahmsoße

zarter Rinderschmorbraten in Burgundersoße

Schweinelende in Champignon-Rahmsoße

panierte Schweineschnitzel

vegetarisches Pilzragout

Beilagen:

hausgemachte Semmelknödel, Rosmarinkartoffeln, Spätzle, gedünstete Gemüseplatte (auf Wunsch mit Sauce Hollandaise überbacken)

Dessert:

Schoko- Mousse, Panna Cotta auf roter Grütze, Tiramisu, Obstsalat aus frischen Früchten

Abholpreis pro Person: 29,90 €

für die spätere Stunde:

gemischte Käseplatte und gemischte Platte mit Schinken und Salami

Preis auf Anfrage

Hochzeitsmenü "Deluxe"

(ab 65 Personen)

Vorspeise:

gemischte Antipasti Platte,

Variationen mit zweierlei Lachs mit Sahnemeerrettich

Scampi Spieße

kalte Roastbeefplatte mit hausgemachter Remoulade

mit Avocadocreme gefüllte Königspastetchen

Tomaten-Mozzarella-Platte

Melonen mit Lachsschinken

Datteln und Aprikosen im Speckmantel

gefüllte Champignons

gegrillte Peperoni

Salatbuffet mit frischen Salaten der Saison

Hauptgericht:

Schweinelende in Champignon-Rahmsoße

mit Kräuterfischkäse gefüllte in Bacon ummantelte Hähnchenbrust und
Bratensoße

Rinderschmorbraten mit Burgundersoße

Gemüsecurry – vegan -

Beilagen:

Spätzle, Semmelknödel, Rosmarinkartoffel und Reis

Gemischte Gemüseplatte (auf Wunsch mit Sauce Hollandaise überbacken)

Dessert:

weiße und dunkle Schokomousse

Panna Cotta mit Himbeer- oder Erdbeersoße

frischer Obstsalat

Tiramisu

Abholpreis pro Person: 33,90 €

für die spätere Stunde:

gemischte Käseplatte und Salami-Schinkenplatte

Preis auf Anfrage

Selbstverständlich können Sie bei unseren Hochzeitsmenüs Änderungen vornehmen