

Hochzeitmenüs

Hochzeitsmenü "Klassik"

(ab 20 Personen)

Vorspeise:

Klare Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Markklößchen

Salatbuffet mit Salaten der Saison

Hauptgang:

Schweinelende in Champignon-Rahmsoße

Panierte Hähnchenschnitzel

Zarter Rinderschmorbraten in Dornfeldersoße

Beilagen:

Hausgemachte Semmelknödel, Spätzle, Krokettes

Gemüseplatte gedünstet

Dessert:

verschiedene Sorten Mousse und frischer Obstsalat

Preis pro Person: 23,90 €

Hochzeitsmenü "Premium"

(ab 30 Personen)

Vorspeise:

Gefüllte Champignons

Gemischte Antipasti-Platte

Schinken-Melonen Platte

Garnelenspieße,

Tomaten-Mozzarella-Platte

Salatbuffet mit Salaten der Saison

Hauptgericht:

Schweinelende in Champignon-Rahmsoße

zarter Rinderbraten in Burgundersoße

mediterran mit Schafskäse gefüllte Putenröllchen mit Rahmsoße

vegetarisches Pilzragout

Beilagen:

hausgemachte Semmelknödel, Spätzle, Kroketten

Gemüseplatte gedünstet

Dessert:

Panna Cotta auf roter Grütze

weiße und dunkle Schoko Mousse

mit frischem Obstsalat

Abholpreis pro Person: 28,50 €

Hochzeitsmenü "Exklusiv"

(ab 60 Personen)

Vorspeise:

rote Beete Carpaccio mit Schafskäse

gemischte Antipastiplatte

Tomate-Mozzarella-Platte

gefüllte Champignons (warm)

gegrillte Peperoni (warm)

Datteln im Speckmantel

Garnelenspieße

Salatbuffet mit Salaten der Saison

Hauptgericht:

Hähnchenbrustfilet in fruchtiger Orangensoße oder Curryrahmsoße

Rinderschmorbraten in Burgundersoße

panierte Schweineschnitzel

Gemüsecurry mit Reis (vegan)

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