



Hochzeitsmenüvorschläge

Hochzeitsmenü No.1

Gratinierter Ziegenfrischkäse mit eingelegtem Gemüse und Balsamicovinaigrette

Geeiste Melonensuppe mit Parmaschinken - Grissini (saisonal austauschbar)

Ikarimi Lachsfilet mit Pinienkern - Kaffirblätterkruste, grünem Spargel, Kichererbsenpüree und Pistou Sauce

Roastbeeftranche mit Kräuterkruste, Sauce Béarnaise, geschmorten Schalotten und Kartoffel - Bohnenragout

Schokoladenmousse mit marinierten Beeren und Vanille - Krokantparfait

Dieses 5-Gang-Menü kostet pro Person 51,00 Euro.

* * *

Hochzeitsmenü No. 2

Baby Leaf Salat mit Limetten - Rumvinaigrette, Garnelen - Zitronengrasspieß, Sprossen und Pinienkernen

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Pistaziennocken

Kabeljaufilet mit Pommerysensaft, süß - saurer Rote Bete und Kartoffel - Lauchpüree

Rosa gebratene Entenbrust mit Calvadossauce, glasiertem Gemüse und Pilzrisotto

Schokoladenauflauf mit Orangenkompott und Sauerrahmeis

Dieses 5-Gang-Menü kostet pro Person 51,00 Euro.

* * *

Hochzeitsmenü No. 3

Kresseschaumsuppe mit gebratenen Jacobsmuscheln

Thunfischfilet mit heller Balsamicoschaumsauce, Ratatouille und Polenta

Rindermedaillon mit Kräuterkruste, Schalottenmarmelade, Bohnenbündchen, Kartoffeltarte und Portweinsauce

Dessert als Buffet:

Panna Cotta, Crème Brûlée, Schokoladenmousse

Ofenschlupfer mit Rosinen und Mandeln

Grand Manier - Parfait

Fruchtsaucen, Vanillesauce, Rote Grütze

Saisonale Obstauswahl

Internationale Käseauswahl mit Früchtesenf

Dieses 4-Gang-Menü inkl. Dessertbuffet kostet pro Person 51,00 Euro (buchbar ab 20 Personen)