



ANNO 2019

## HOCHZEITSMENÜS

# Hochzeitsmenüs 2019



## VORSPEISEN

BACCALA VOM RÄUCHERSAIBLING | WASABICREME

SCHAFKÄSE IM GEBACKENEN ZUCCHINIMANTEL | VOGERLSALAT

HAUSGEBEIZTER LACHS | ERDÄPFELBLINI | KRÄUTERJOGHURT

VITELLO TONNATO | KAPERNBEEREN | RUCOLA

TAFELSPITZ-SÜLZCHEN | KALTE KREN SOÙSE | VOGERLSALAT

THUNFISCHTATAR AUF AVOCADOSALAT

BEEF TATAR | WASABI-LIMETTENCREME

## SUPPEN

KLARE RINDSUPPE | SCHLICKKRAPFERLN | FRITTATEN | GRIEBNOCKERL

VELTLINER WEINSUPPE | ZIMT-CROUTONS

KAROTTEN-INGWER-KOKOSSUPPE

GETRÜFFELTE ERDÄPFELSUPPE

## ZWISCHENGERICHT

SPAGHETTI | SAN-DANIELE-SOÙSE | MOHN

SPARGEL-RAVIOLI | RUCOLA | TRÜFFEL-GRANA-SOÙSE

GNOCCHI | CURCUMA-SOÙSE | SCAMPI

GEFÜLLTE SPINAT-TOPFENUDEL | ROQUEFORT-CREME

## FISCH

EDELSTÜCK VOM BACHSAIBLING | GEMÜSE | SPINAT-TOPFENUDEL

ZANDER-SALTIMBOCCA | ROSINEN-POLENTA | GEMÜSE

FILET VOM SEELACHS | SCAMPI | KALAMAR-COUS-COUS

# Hochzeitsmenüs 2019



## HAUPTSPEISEN

FILET WELLINGTON VOM RIND & SCHWEIN | MADEIRASOÛE | SELLERIE-PÛREE

GESPICKTER RINDSBRATEN | ERDÄPFEL-ROULADE | SPECKBOHNEN

ROSA ENTENBRUSTFILET | COGNAC-HONIG-SOÛE | ERDÄPFEL-ROULADE

SALTIMBOCCA VOM HÜHNERFILET | TOMATEN-RISOTTO | GEMÛSE

GEKOCHTER TAFELSPITZ | SEMMELKREN | RÖSTI | SCHNITTLAUCHSOÛE

## SÛÛE VERFÛHRUNG

ERDBEER-TIRAMISU

BANANEN-MARZIPAN-TÖRTCHEN | COINTREAU-CREME

AMARETTINI-PARFAIT | ERDBEERMUS

ILDEFONSO VOM SCHOKOLADEMOUSSE

PANNA COTTA | FRUCHTMARK

## MENÛ-PREISE

3-GANG-MENÛ (SUPPE/HAUPTGERICHT/DESSERT) P. P. 38

3-GANG-MENÛ (VORSPEISE /HAUPTGERICHT/DESSERT) P. P. 44

4-GANG-MENÛ (VORSPEISE/SUPPE/HAUPTGERICHT/ DESSERT) P. P. 49

5-GANG-MENÛ (VORSPEISE/SUPPE/ZWISCHENGERICHT/HAUPTSPEISE/DESSERT) P. P. 58

BITTE STELLEN SIE AUS DEN ANGEFÜHRTEN SPEISEVORSCHLÄGEN IHR PERSÖNLICHES HOCHZEITSMENÜ SELBST ZUSAMMEN.

DER HAUPTGANG KANN AUCH AUS ZWEI GERICHTEN (Z.B. FISCH- ODER FLEISCHGERICHT) BESTEHEN.

### INKLUSIVE

SAALMIETE & REINIGUNG, GASTGARTEN EXKLUSIV, FESTLICH GEDECKTE HOCHZEITSTAFEL MIT TISCHWÄSCHE, GLÄSER, BUTTER & GEBÄCK,

HUSSENSTÜHLE WEIß, KERZEN, MUNDSEVIETTEN, SERVICE.

### MITTERNACHTS-SNAKE

WÜRZIGE GULASCHSUPPE MIT GEBÄCK PRO PORTION 4,80 EUR

MINIKÄSEKRAINER & SACHERWÜRSTEL PRO PORTION 5,80 EUR

### APERITIF

BELLINI – SEKT MIT PFIRSICHMOUSSE GLAS 4,90 EUR

PROSECCO GLAS 4,90 EUR

PROSECCO APEROL GLAS 4,90 EUR

MUSKATELLER SEKT POLZ GLAS 5,90 EUR

SEKT MIT HOLLUNDERSIRUP GLAS 4,90 EUR

CAMPARI MIT FRISCHEN ORANGENSAFT GLAS 5,50 EUR

ALKOHOLFREI: HOLLUNDERSIRUP/MINZE/SODA/GURKE GLAS 3,90 EUR



### SONSTIGES:

KORKGELD PRO MITGEBRACHTER WEINFLASCHE € 11,50

MITGEBRACHTE NACHSPEISEN € 1,50 PRO PERSON