

Hochzeitsmenüs 2021



VORSPEISEN

RÄUCHERSAIBLING | WASABICREME

SCHAFKÄSE IM GEBACKENEN ZUCCHINIMANTEL | VOGERLSALAT

TATAR VOM HAUSGEBEIZTEN SAIBLING | LIMETTENSOJA

VITELLO TONNATO | KAPERNBEEREN | RUCOLA

BURRATA IN PESTO | RUCOLA | TOMATE

THUNFISCHTATAR AUF AVOCADOSALAT

BEEF TATAR | WASABI-APFELCREME

SUPPEN

KLARE RINDSUPPE | SCHLICKKRAPFERLN | FRITTATEN | GRIEBNOCKERL

VELTLINER WEINSUPPE | ZIMT-CROUTONS

KAROTTEN-INGWER-KOKOSSUPPE

GETRÜFFELTE ERDÄPFELSUPPE

ZWISCHENGERICHT

SPAGHETTI | SAN-DANIELE-SOÛE | MOHN

BÄRLAUCH ODER STEINPILZ-RAVIOLI | RUCOLA | TRÜFFEL-GRANA-SOÛE

GNOCCHI | CURCUMA-SOÛE | SCAMPI

GEFÜLLTE SPINAT-TOPFENNUDEL | ROQUEFORT-CREME

FISCH

EDELSTÜCK VOM BACHSAIBLING | GEMÜSE | SPINAT-TOPFENNUDEL

ZANDER-SALTIMBOCCA | ROSINEN-POLENTA | GEMÜSE | GREMOLATA

FILET VOM WILDLACHS | SCAMPI | KALAMAR-COUS-COUS

Hochzeitsmenüs 2021



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

SÜÛE VERFÜHRUNG

ERDBEER-TIRAMISU

BANANEN-MARZIPAN-TÖRTCHEN | COINTREAU-CREME

AMARETTINI-PARFAIT | ERDBEERMUS

ILDEFONSO VOM SCHOKOLADEMOUSSE

KÛRBISKERN-PARFAIT

MENÛ-PREISE

3-GANG-MENÛ (SUPPE/HAUPTGERICHT/DESSERT) P. P. 39

3-GANG-MENÛ (VORSPEISE /HAUPTGERICHT/DESSERT) P. P. 46

4-GANG-MENÛ (VORSPEISE/SUPPE/HAUPTGERICHT/ DESSERT) P. P. 51

5-GANG-MENÛ (VORSPEISE/SUPPE/ZWISCHENGERICHT/HAUPTSPEISE/DESSERT) P. P. 59

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



ANNO 2021

HOCHZEITSMENÜS