

# Hochzeitsmenüs 2024



## VORSPEISEN

HAUSGEBEIZTER RÄUCHERLACHS | AVOCADO | WASABI

SCHAFKÄSE IM GEBACKENEN ZUCCHINIMANTEL | VOGERLSALAT | ROTE RÜBEN

TATAR VOM HAUSGEBEIZTEN SAIBLING | LIMETTENSOJA

VITELLO TONNATO | KAPERNBEEREN | RUCOLA

BURRATA IN PESTO | RUCOLA | TOMATE

MARINIERTES BEEF TATAR | WASABI-APFELCREME

## SUPPEN

KLARE RINDSUPPE | SCHLICKKRAPFERLN | KRÄUTERFRITTATEN | GRIEBNOCKERL

VELTLINER WEINSUPPE | ZIMT-CROUTONS

TOMATEN | BASILIKUM SCHAUMSUPPE

GETRÜFFELTE ERDÄPFELSUPPE | CRÔUTONS

## ZWISCHENGERICHT

RADICCHIO | TREVISO-GORGONZOLARISOTTO

STEINGARNELEN SWEET&SPICY | ROTE RÜBEN

GNOCCHI | CURCUMA | STEINGARNELEN | RUCOLA

GEFÜLLTE SPINAT-TOPFENUDEL | ROQUEFORT-CREME

## FISCH

FILET VOM WILDWASSERSAIBLING | GEMÜSE | SPINAT-TOPFENUDEL

ZANDER-SALTIMBOCCA | TOMATENRISOTTO | RUCOLA

# Hochzeitsmenüs 2024



## HAUPTSPEISEN | KLASSIKER

MEDAILLONS VOM ALPENRIND | RAHMERDÄPFEL | RÖSTGEMÜSE

FILET WELLINGTON VOM RIND & SCHWEIN | MADEIRASOÛE  
SELLERIE-PÜREE | BROKKOLI

GESCHMORTES SCHULTERSCHERZL | SERVIETTENKNÖDEL | SPECKBOHNEN  
PREISELBEEREN

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

LANDHENDLBRUST IM PROSCIUTTOMANTEL | TOMATEN-RISOTTO | MADEIRASOÛE

GEKOCHTER TAFELSPITZ | SEMMELKREN | RÖSTI | SCHNITTLAUCHSOÛE

## SÜÛE VERFÜHRUNG

ERDBEER-TIRAMISU

BANANEN-MARZIPAN-TÖRTCHEN | COINTREAU-CREME

AMARETTINI-PARFAIT | ERDBEERMUS

CREMA CATALANA | HIMBEER

## MENÜ-PREISE

3-STATIONEN (MIT SUPPE) P. P. 46

3-STATIONEN (MIT VORSPEISE) P. P. 55

4-STATIONEN (VORSPEISE/SUPPE/HAUPTGERICHT/ DESSERT) P. P. 63

5-STATIONEN (VORSPEISE/SUPPE/ZWISCHENGERICHT/HAUPTSPEISE/DESSERT) P. P. 72

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

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

### MENÜPREISE INKLUSIVE

RAUM & SAALMIETE BEHEIZT | KLIMATISIERT | REINIGUNG | GASTGARTEN EXKLUSIV | FESTLICH GEDECKTE HOCHZEITSTAFEL MIT TISCHWÄSCHE

GLÄSER | BUTTER & GEBÄCK | TISCHWASSER

HUSSENSTÜHLE WEIß | KERZEN | MUNDSEVIETTEN | SERVICE BIS 24 UHR.

### SERVICEZUSCHLAG

WIR BITTEN UM VERSTÄNDNIS, DASS DIE RESTAURANT- & SAALNUTZUNG UM 4 UHR MORGENS ENDET. PRO MITARBEITER/STUNDE WIRD AB 24 UHR EIN NACHTZUSCHLAG VON 40 EUR VERRECHNET. DAS KORKGELD PRO MITGEBRACHTER WEINFLASCHE BETRÄGT 15 EUR | TELLERGELD PRO MITGEBRACHTER NACHSPEISE 2 EUR.

### MITTERNACHTS-SNAKE

WÜRZIGE GULASCHSUPPE MIT GEBÄCK PRO PORTION 9 EUR

MINIKÄSEKRAINER & SACHERWÜRSTEL MIT GEBÄCK PRO PORTION 9 EUR

### APERITIF

FRIZZANTE MIT PFIRSICHMOUSSE GLAS 7,50 EUR

PROSECCO GLAS 7,50 EUR

PROSECCO APEROL GLAS 7,50 EUR

PROSECCO MIT HOLLUNDERSIRUP GLAS 7,50 EUR

CAMPARI MIT FRISCHEM ORANGENSAFT GLAS 7,50 EUR





ANNO 2024

HOTEL RESTAURANT VILLA BUCHER

HOCHZEITSMENÜS