

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 | MUNDSEKVIETTEN | 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