

Hochzeitbuffet I

Gebeizter Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce,
Honigmelone mit Italienischen Landschinken,
Anti Pasti gebratenes, in Olivenöl eingelegtes

Gemüse,

Tomate- Mozzarella mit Basilikum,
Meeresfrüchtesalat, Salatauswahl mit
verschiedenen

Dressings, Gutes aus der Backstube mit
verschiedenen

Brotsorten, Butter und Dips.

Schweinefiletmedaillons auf
Rahmchampignons

Sanft gegarte Hähnchenbrüste in Currysauce

Verschiedene Edelfische in Weißweinsauce

Feines Sahne-Kartoffelgratin

Reis, Rosmarinkartoffeln

Frisches Marktgemüse

Dessertbuffet

Mousse von weißer und brauner Schokolade

Frischer Obstsalat

Rote Grütze mit Vanillesauce

Buffet p. Pers. 86,00 €

+ Getränkepauschale p. Pers 24,00 €

Hochzeitbuffett 2

Hochzeitssuppe

Gebeizter Lachs und geräucherter Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce und Sahnemeerrettich, Honigmelone mit Parma Schinken, Tomate- Mozzarella mit Basilikum, Rosa gebratenes Roastbeef mit würziger Sauce, Frischebuffet mit Rohkostsalaten und angemachten Salaten und feine Dressings, Verschiedene Brot und Baguette Sorten mit Butter und verschiedenen Dips.

Kalbsrücken mit provenzalischer Sauce
Maishähnchenbrust mit Café de Paris Sauce
Lachs und Zanderfilet in Weißweinsauce
Feines Sahne-Kartoffel-Lauchgratin
Gemüsereis, Meersalzkartoffeln
Mediterranes Gemüse, Grüne Bohnen im Speckmantel

Dessertbuffet

Mousse von weißer und brauner Schokolade
Erdbeercreme, Frischer Obstsalat
Rote Grütze mit Vanillesauce

Buffet p. Pers. 96,00 €

+ Getränkepauschale p. Pers 24,00 €

Hochzeitbuffet 3

Hochzeitssuppe

Marinierte Riesengarnelen

Serano und Parmaschinken mit
verschiedenen Melonen

Fischmarinaden und Räucherfischauswahl,
Marinierte Strauchbohnen „Nizza“ mit
Thunfisch

Gebratene Maishähnchenbrust mit Ananas
Marktbuffet mit Salaten der Saison
Brot, Baguette-, und Vollkornbrote zum
Schneiden

Verschiedene Dips, Butter, Schmalz und
Kräuterbutter

Käseauswahl mit Früchten dekoriert

„An der Station live tranchiert“

Argentinisches Roastbeef mit Sauce
Bearnaise

Jungschweinerücken mit Waldpilzen

Ganzer Lachs gedämpft mit Safransauce

Frische Gnocchi mit Tomaten-Zucchini
Ragout

Beilagen Buffet mit großer Auswahl an
Gemüsen,

Pasta, Kartoffelspeisen

Dessertbuffet

Mousse von weißer und brauner Schokolade

Frischer Obstsalat

Rote Grütze mit Vanillesauce

Buffet p. Pers. 116,00 €

+ Getränkepauschale p. Pers 24,00 €

Getränkepauschale A

Getränkeangebot A

Sektempfang
dazu reichen wir Ihnen Häppchen
Weine des Hauses

Rotwein Merlot trocken,
Weißwein Riesling Trocken,
Grauburgunder trocken,
Roséwein Merlot

Cocktails
Aperol Spritz
Hugo
Lillet

Mineralwasser, Cola, Fanta,
Apfelsaft, Orangensaft
Bitburger vom Fass, Radler,
Weizenbier

Kaffee und Espresso an der Bar

EUR 24,- pro Person

Getränkepauschale B

Getränkeangebot B

Unbegrenzte Menge an folgenden
Getränken:

Rotwein Merlot trocken,
Weißwein Riesling Trocken,
Grauburgunder trocken, Roséwein Merlot
Rosé, Sekt
und

Prosecco Hausmarke, Aperol Spritz, Hugo*,
Rhabarber-Holunder Spritz, Cranbeery
Aperol, Ginger Spritz,
Granatapfel Spritz, Blutorange Spritz*,
Mojito Spritz*, *
auch alkoholfrei,
Bitburger vom Fass, Alkoholfreies Bier,
Weissbier hell, alkoholfrei,

Softdrinks: Coca Cola, light,
Zero, Fanta, Sprite, Mineralwasser: mit und
ohne Kohlensäure,
Säfte Orange, Apfel, Rhabarber, Kirsch,
Johannisbeere,

Kaffee, Espresso, Tee an der Bar

EUR 33,- pro Person

Getränkepauschale C

Getränkeangebot C

Unbegrenzte Menge an folgenden
Getränken:

Aus der Getränkepauschale B
plus Longdrinks:

"Martini Royal, Martini Tonic, Gin Tonic, Gin
Wild Beery (Finsbury Gin), London Buck,
Gin Fizz, Whiskey Cola, Whiskey Ginger (Jim
Beam), Mojito Longdrink (Havana Club),
Rum Cola (Havana Club und Bacardi), Cuba
Libre (Havana Club, Cola, Lime Juice),
Moscow Mule (Hauswodka z. B. Wodka
Gorbatschow), Wodka Effect, Wodka
Lemon, Wodka Tonic, Wodka Ginger Ale,
Wodka Wild Berry, Wodka Soda
(Hauswodka z. B. Wodka Gorbatschow)
Wodka Maracuja, Wodka Cranberry, Wodka
Kirsch, Wodka Rhabarbar, Wodka O,
Wodka A (Hauswodka z. B. Wodka
Gorbatschow).

Weitere alkoholische Getränke werden
nach Verbrauch berechnet.

Die Spirituosen können auch als Shots
ausgeschenkt
werden.

EUR 39,- pro Person