

# Hochzeitmenüs

## Hochzeitmenü "Klassik"

(ab 20 Personen)

### Vorspeise:

Klare Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Markklößchen  
Salatbuffet mit Salaten der Saison

### Hauptgang:

Schweinelende in Champignon-Rahmsoße  
Panierte Putenschnitzel  
Zarter Rinderschmorbraten in Dornfeldersoße

### Beilagen:

Hausgemachte Semmelknödel, Spätzle, Krokettes  
Gemüseplatte gedünstet

### Dessert:

verschiedene Sorten Mousse und frischer Obstsalat

**Preis pro Person: 22,90 €**

# Hochzeitsmenü "Premium"

(ab 30 Personen)

## Vorspeise:

Gefüllte Champignons

Gemischte Antipasti-Platte

Schinken-Melonen Platte

Scampispieße

Tomaten-Mozzarella-Platte

Salatbuffet mit Salaten der Saison

## Hauptgericht:

Schweinelende in Champignon-Rahmsoße

zarter Rinderbraten in Burgundersoße

mediterran mit Schafskäse gefüllte Putenröllchen mit Rahmsoße

vegetarisches Pilzragout

## Beilagen:

hausgemachte Semmelknödel, Spätzle, Kroketten

Gemüseplatte gedünstet

## Dessert:

Panna Cotta auf roter Grütze

weiße und dunkle Schoko Mousse

mit frischem Obstsalat

**Abholpreis pro Person: 26,90 €**

# Hochzeitsmenü "Exklusiv"

(ab 60 Personen)

## Vorspeise:

gemischte Antipastiplatte,

Schinken-Melonen Platte,

gefüllte Champignons (warm),

gegrillte Peperoni (warm)

Datteln und Aprikosen im Speckmantel,

kalte Roastbeefplatte mit hausgemachter Remoulade

Scampispieße

Salatbuffet mit Salaten der Saison

## Hauptgericht:

Hähnchenbrustfilet in fruchtiger Orangensoße oder Curryrahmssoße

Rindergeschnetzeltes in Pfefferrahmssoße

Schweinebraten mit Bratensoße

panierte Schweineschnitzel

vegetarische Lasagne mit Schafskäse & Blattspinat

## Beilagen:

hausgemachte Semmelknödel, Rosmarinkartoffeln, Spätzle, gedünstete Gemüseplatte (auf Wunsch mit Sauce Hollandaise überbacken)

**Dessert:**

Schoko- Mousse, Panna Cotta auf roter Grütze, Tiramisu, Obstsalat aus frischen Früchten

**Abholpreis pro Person: 29,90 €**

**für die spätere Stunde:**

gemischte Käseplatte und gemischte Platte mit Schinken und Salami

**Preis auf Anfrage**

# Hochzeitsmenü "Deluxe"

(ab 65 Personen)

## Vorspeise:

gemischte Antipasti Platte,  
Variationen mit zweierlei Lachs mit Sahnemeerrettich  
Scampi Spieße  
kalte Roastbeefplatte mit hausgemachter Remoulade  
mit Avocadocreme gefüllte Königspastetchen  
Tomaten-Mozzarella-Platte  
Melonen mit Lachsschinken  
Datteln und Aprikosen im Speckmantel  
gefüllte Champignons  
gegrillte Peperoni  
Salatbuffet mit frischen Salaten der Saison

## Hauptgericht:

Schweinelende in Champignon-Rahmsoße  
mit Kräuterfischkäse gefüllte in Bacon ummantelte Hähnchenbrust und  
Bratensoße  
Rinderschmorbraten mit Burgundersoße  
Gemüsecurry – vegan -

**Beilagen:**

Spätzle, Semmelknödel, Rosmarinkartoffel und Reis

Gemischte Gemüseplatte (auf Wunsch mit Sauce Hollandaise überbacken)

**Dessert:**

weiße und dunkle Schokomousse

Panna Cotta mit Himbeer- oder Erdbeersoße

frischer Obstsalat

Tiramisu

**Abholpreis pro Person: 33,90 €**

**für die spätere Stunde:**

gemischte Käseplatte und Salami-Schinkenplatte

**Preis auf Anfrage**

**Selbstverständlich können Sie bei unseren Hochzeitsmenüs Änderungen vornehmen**