

Menü Flitterwochen

5-Gang ab 10 Personen bis 50 Personen

Sülze vom Flusskrebs

an Lachsschaumsauce,
Salatbouquet mit verschiedenen Sprossen

oder

Hähnchenbrustfilettranchen

gefüllt mit Paprika und Serranoschinken,
Salsa verde und verschiedene Blattsalate

Baguettebrot und Butter

Wildtaubenkraftbrühe mit Trüffelklößchen und Belugalinsen

Ananasgranité

Rinderfiletsteak mit Basilikumkruste

an Tomatenjus,
gebratene Zucchini-scheiben und Fenchelkartoffeln

oder

Hirschrückensteak mit Walnusskruste

an Morchelsauce,
sautierte Kohlstreifen und Birnenkartoffeln

Weißes Schokoladen-Tiramisu

an Granatapfelsauce

oder

Vanille-Quarkcreme mit Himbeertopping

an Brombeersauce

Menü Brautstrauß

5-Gang ab 10 Personen bis 40 Personen

Paprika-Ziegenkäsetürmchen

mit verschiedenen Blattsalaten in Sherry-Vinaigrette und gerösteten Walnüssen

oder

Roulade aus dem Roastbeef

mit Shi-Takepilzfüllung, Cognacsauce und Feldsalatbouquet

Baguettebrot und Butter

Apfel-Kartoffelsuppe mit Lachsroulade

Rote Meerbarbenfilets

mit Lauch-Estragonschaum und schwarzen Nudeln

oder

Seeteufelmedaillon

in Rosmarinbutter gebraten und Tintenfischstreifen
mit mediterranem Gemüse in Tomatensauce, dazu Thymianreis

Brombeersorbet mit Limettensauce

Perlhuhnbrust mit Zitronengras im Bananenblatt gegart,

Korianderrahmsauce und Curry-Cous-Cous mit Zuckerschoten

oder

Hirschrückensteak, gefüllt mit Wildschweinschinken und Salbei,

Brokkoliröschen in Pinienkernbutter und Steinpilzspätzle

Schokoladen-Kirsch-Eistörtchen

mit marinierten Früchten

oder

Creme von weißem Cappuccino

mit Karamellsauce

Menü Trauringe

7-Gang ab 10 Personen bis 30 Personen

Pata Negra Schinken

an Zwiebel-Confit mit verschiedenen Blattsalaten

oder

Basilikum-Panna Cotta

an Tomaten-Oliven-Relish mit Balsamkaramell

Baguettebrot und Butter

Fasanenkraftbrühe

mit Kräuter Royal

Riesengarnelenschwanz und Jakobsmuschelfleisch

am Rosmarinzwieg gebraten,

Forellenkaviarschaum

und Möhren-Kartoffelrösti

oder

Seeteufelmedaillon in Salbeibutter gebraten

mit Zucchini-Möhrenwürfel und rotem Reis

Schlehensorbet

Kalbswickel mit Gemüsestreifen,

an Marsalasauce, verschiedenem mediterranen Gemüse und Robertkartoffeln

oder

Osso Bucco aus der Lammkeule

mit Kräutersauce, dreierlei Bohnen

und gebratenen Kartoffelspalten mit Thymian

Auswahl italienischer Käsesorten mit Quittensenf

Latte Macchiato creme

an Karamellsauce

oder

Gefüllte Schokoladenwürfel

an Marc de Champagnesauce



Büfett Traum in Weiß

ab 25 Personen

Kartoffel-Apfelsuppe

mit Lachsroulade, in der Tasse serviert

Warmes Büfett

Geschmorte Lammkeule mit Rosmarinsauce,
Speckbohnen und Kartoffelgratin

Piccata „a la Milanese“,

Schweinemedallions im Parmesanmantel gebraten,
dazu Tomatensauce und Bandnudeln

Kaltes Büfett

Zander mit Lachs und Spinat gefüllt, überzogene Thunfischsteaks,
marinierte Flusskrebsschwänze in Tomaten-Gurken Dip

Getrüffeltes Kalbsrücken mit Zwiebel-Confit,
Roastbeef, rosa gebraten, mit marinierten Steinpilzen und Pfeffer-Vinaigrette,
Salamivariation,
Pata Negra Schinken mit exotischen Früchten

Mozzarellakugeln mit Raucke und Basilikum in Balsamicodressing,
eingelegte getrocknete Tomaten, Artischockensalat,
Zucchinistifte in Tomatensauce,
marinierte Champignonköpfe,
Auberginenscheiben im Parmesanmantel, Oliven und Pepperoni

Brot und Brötchenauswahl mit Ciabatta und Butter

Italienische Käsevariation mit Feigen- und Quittensenf

Panna Cotta mit Fruchtsauce,
Variation von Cremes

Um Mitternacht

Hochzeitstorte
