

# HOCHZEITSARRANGEMENT

Ende Oktober bis Anfang April (Montag – Sonntag)

Anfang April bis Ende Oktober (Sonntag – Donnerstag)

---

Wir begrüßen Sie mit einem Aperitif und Fingerfood am Seeufer  
Hausmarkensekt, Fruchtbowle, Aperitifs, Fruchtsäfte, Sirups dazu reichen wir Lachsrücken auf Gurkensalsa,  
Pfälzer Feigen im krossen Speckmantel, Buschetta von sonnengereiften Tomaten



## Kaffeetafel

Kaffeespezialitäten, Kuchen von Ihnen, Kaffeegedeck



## Vorspeisenvariation

Cappuccino von Deidesheimer Weintrauben  
Buntes Salatbouquet im Balsamicoduft  
Vitello Tonnato gespickt mit Kapernäpfeln  
Gebackene Garnele auf Karottenkraut

## Zwischengericht

Tatar vom Beizlachs auf mediterranem Couscous an Avocado und Zitronen

## Hauptgericht

Rosa gebratener Rücken vom Weiderind unter der Dijonsenf-Kruste  
Medaillons vom Landschwein an Gewürzrahm und buntem Pilzragout  
Poulardenbrust souffliert mit Paprikamousse in Rosmarinrahm  
Pochiertes Rotbarschfilet an Hummerschaum dazu reichen wir Rosmarinkartoffeln, Süßkartoffelgratin,  
Spätzle, Kohlrabi-Gemüse, Fenchelgemüse, Speckbohnen

## Süsse Versuchung

Tiramisu von Waldbeeren  
Weißes Schokoladenmousse, Gebackene Mohnarte an Birnenkompott,  
Erdbeermousse auf Vanillebiskuit mit Himbeerspiegel



## Mitternachtssnack

Flammkuchen Elsässer Art

## INKLUSIVE

Stuhlhussen, Cocktailmaker, Atmosphärenstrahler, Lagerfeuerstehisch,  
eine Übernachtung in der Hochzeitssuite

---

Preis pro Person 105 €\*  
6 – 11 Jahre 50 €; 12 – 16 Jahre 75 €

\*Angebot inklusive unseres Service rund um die Veranstaltung (ab 15 Personen)