

HOCHZEITSARRANGEMENT

FREITAG UND FEIERTAG

(mind. 50 Personen)

Wir begrüßen Sie mit einem Aperitif und Fingerfood am Seeufer
Hausmarkensekt, Fruchtbowle, Aperitifs, Fruchtsäfte und Sirups dazu reichen wir
Tomate-Mozarella-Oliven-Spieße, Lachsmousse souffliert im Blätterteig und gebackene Frühlingsrollen



Kaffeetafel

Kaffeespezialitäten, Kuchen von Ihnen, Kaffeegedeck



Vorspeisenvariation

Buntes Salatbouquet im Balsamicoduft
Terrine von Tomate und Sauerrahm
Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesanspänen
Lachsroulade im Crêpes-Mantel nappiert mit Honig-Senf-Sauce

Zwischengericht

Cappuccino von Karotten und Orangen

Hauptgerichte vom Buffet

Zart geschmorter Burgunderbraten vom Weiderind
Tranchen von der Poulardenbrust unter der Aromatenschmelze gratiniert
Gratin von Edelfischen an gehobeltem Orangenfenchel
dazu reichen wir Bandnudeln, Rosmarinkartoffeln, Herzoginkartoffeln,
Kaiser-Gemüse, Speckbohnen, Kohlrabi-Gemüse

Süsse Versuchung

Mousse von dunkler Kuvertüre
Holunderblütenmousse an marinierten Erdbeeren
Karamellierte Crème Brûlée
Törtchen von Waldbeeren auf Vanille Bisquit



Mitternachtssnack

Auswahl an Käsespezialitäten mit bunten Früchten und verschiedenen Chutneys

INKLUSIVE

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

Preis pro Person 145 €*
6 – 11 Jahre 68 €; 12 – 16 Jahre 90 €

*Angebot inklusive unseres Service rund um die Veranstaltung