

HOCHZEITSARRANGEMENT

SAMSTAG

(mind. 80 Personen)

Wir begrüßen Sie mit einem Aperitif und Fingerfood am Seeufer
Hausmarkensekt, Fruchtbowle, Aperitifs, Fruchtsäfte, Sirups dazu reichen wir Melonenspieße mit Parmaschinken,
Frischkäse-Schinkencreme im Blätterteig, Gebackene Garnele auf Tomatensalsa



Kaffeetafel

Kaffeespezialitäten, Kuchen von Ihnen, Kaffeegedeck



Vorspeisenvariation

Buntes Salatbouquet im Balsamicoduft
Marinierter Spieß vom Freilandgeflügel
Soufflé vom Wildlachs an Rieslingschaum

Zwischengericht

Schwarze Tagliatelle mit gegrillten Gambas an Safranschaum dazu confierte Tomaten

Hauptgerichte vom Buffet

Rosa gebratener Rücken vom Weiderind unter der Kräuterkruste am Buffet tranchiert
Medaillons vom Landschwein „Schwarzwälder Art“ an Kirschrahmsauce
Zart geschmorte Keule vom Altriper Wild an buntem Pilzragout
Im Ganzen gebratenes Wildlachsfilet im Kräuterschaum
dazu reichen wir Semmelknödel, Süßkartoffelpüree, Risolée-Kartoffeln,
Lauchgemüse, Mandelbrokkoli, Bohnencassoulet

Süsse Versuchung

Mousse vom Edelnougat an marinierten Waldbeeren
Gebackene Apfelkrapfen an Vanilleschaum
Gâteau von Mohn und Himbeeren
Gratin von Mascarpone und glasierten Erdbeeren



Mitternachtssnack

Pfälzer Zwiebelkuchen

INKLUSIVE

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

Preis pro Person 165 €*

6 – 11 Jahre 78 €; 12 – 16 Jahre 94 €

*Angebot inklusive unseres Service rund um die Veranstaltung