

## HOCHZEITSARRANGEMENT BRONZE\*

Wir begrüßen Sie mit einem Aperitif am Seeufer  
Hausmarkensekt, Fruchtbowle, Aperitifs, Fruchtsäfte, Sirups



### Kaffeetafel

Kaffeespezialitäten, Kuchen von Ihnen, Kaffeegedeck



### Vorspeisenvariation

Buntes Salatbouquet im Balsamicoduft  
Tomatenscheiben und Mozzarellakugeln an Pinienpesto  
Schiffchen von der Honigmelone mit Parmaschinken  
Rose vom gebeizten Wildwasserlachs an Honig-Senf-Sauce

### Zwischengericht

Cappuccino von der Gartenkresse

### Hauptgerichte vom Buffet

Medaillons vom Landschwein an Gewürzrahm und buntem Pilzragout  
Tranchen von der Poulardenbrust „Tessiner Art“  
Pochiertes Buntbarschfilet im Zitronengrassud  
dazu reichen wir  
Mandelbällchen, Kartoffelgratin, Kräuterreis, Kaisergemüse, Speckbohnen, Ratatouille Gemüse

### Süsse Versuchung

Maracuja-Quarktörtchen an glasierten Waldbeeren  
Salat von frischen Früchten  
Panna Cotta an Himbeermark  
Gebackene Schokoladentarte mit Vanilleschaum



### Mitternachtssnack

Currywurst mit Brot

**Preis pro Person 115 €\* / Freitag**

**Preis pro Person 130 €\* / Samstag**

Preis pro Kind 2–5 Jahre 15 €; 6–11 Jahre 58 €; 12–16 Jahre 86 €

\*Angebot inklusive unseres Service rund um die Veranstaltung

## HOCHZEITSARRANGEMENT SILBER\*\*

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  
Karamellisierte Crème Brûlée  
Törtchen von Waldbeeren auf Vanille Bisquit

### Mitternachtssnack

Auswahl an Käsespezialitäten mit bunten Früchten und verschiedenen Chutneys



### Inklusive

Stuhlhussen und eine Runde Digestif

**Preis pro Person 130 €\* / Freitag**

**Preis pro Person 145 €\* / Samstag**

Preis pro Kind 2–5 Jahre 20 €; 6–11 Jahre 68 €; 12–16 Jahre 90 €

\*Angebot inklusive unseres Service rund um die Veranstaltung