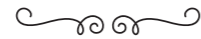


HOCHZEITSARRANGEMENT

GOLD ***

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
Mousse von Tomaten und Basilikum

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, Digestif und Longdrinks, Feuerwerk am Ufer der Blauen Adria

Preis pro Person 145 €* / Freitag

Preis pro Person 160 €* / Samstag

Preis pro Kind 2–5 Jahre 20 €; 6–11 Jahre 78 €; 12–16 Jahre 94 €

*Angebot inklusive unseres Service rund um die Veranstaltung

HOCHZEITSARRANGEMENT EXKLUSIV

Ende Oktober - Anfang April

(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

Hauptgerichte vom Buffet

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 Mohntarte an Birnenkompott,
Erdbeermousse auf Vanillebiskuit mit Himbeerspiegel



Mitternachtssnack

Flammkuchen Elsässer Art

Inklusive

Stuhlhussen, Digestif und Longdrinks, Feuerwerk am Ufer der Blauen Adria, Lagerfeuerstehtische, Fotobox,
Atmosphären-Strahler, Candy-Bar

Preis pro Person 105 €*

Preis pro Kind 2–5 Jahre 10 €; 6–11 Jahre 50 €; 12–16 Jahre 75 €

*Angebot inklusive unseres Service rund um die Veranstaltung