

Regionalbuffet (beliebtes Hochzeitsbuffet)

- Sektempfang mit Orangensaft (gerne auch nach Wunsch mit Canapé belegt)

Kalt

- Geräuchertes vom Lachs
- Forelle mit Sahnemeerrettich und Preiselbeeren
- Roher Schinken mit Portweinemelone
- Tomatenmozzarella mit frischem Basilikum und Balsamicovinaigrette
- Rostbeef rosa gebraten mit Essiggemüse und Sauceremoulade
- verschiedene Rohkostsalate
- frische Blattsalate mit dreierlei Dressings
- Ciabattabrot und Baguette

Warm

- Hochzeitssuppe mit dreierlei Einlagen
- (Kräuterflädle, Markklösschen, Eierstich)
- Putengeschnetzeltes in Curryfruchtsauce
- Lachsteak vom Grill mit Rieslingsauce
- Schweinefilet mit frischen Pilzen in Rahm
- Zartes Rostbrätchen mit geschmorten Zwiebeln

Saucen... Bratensauce, Pilzrahmsauce und Rieslingkräutersauce

Beilagen

- Hausgemachte Spätzle
- Semmelknödel
- Gemüse vom Markt
- Kräuterreis

Dessert

- Hausgemachte Parfaitvariationen mit Beerensauce
- Bayerisch Creme mit Fruchtsauce
- Obstsalat
- helles und dunkles Mousse au Chocolate
- Apfelküchle in Zimt-Zucker mit Vanillesauce

Mitternacht

- Regionale Käseauswahl
- Garniert mit Trauben und Nüssen
- Flammkuchen
- Partybrötchen und Baguette

Preis pro Person: 39,00 €

ohne Mitternachtsbuffet 32,00 €