



DAS MENÜ | HOCHZEIT

Bei einem Menü werden Ihnen die Teller serviert und es ist somit die festlichere Variante. Ihre Gäste und Sie dürfen sitzen bleiben und Sie können Ihre Aufmerksamkeit ganz Ihren Gästen und dem Teller vor sich widmen.

Natürlich ist auch eine Kombination aus Menü und Buffet möglich – Eine eingesetzte Suppe mit dem Hauptgang und Dessert als Buffet ist eine beliebte Variante.

Auf den folgenden Seiten finden Sie Menübeispiele, so individuell jede Hochzeit ist, so individuell ist unser Menüvorschlag für Sie.

MENÜVORSCHLAG | HERZALLERLIEBST

Buttervariationen

mit italienischem Landbrot

Schwarzwurzelsuppe

Bunter Pfeffer | Pumpernickelcrumble

Zanderfilet

Pflücksalat | Orangenfilets | Zitronen-Vinaigrette

Rosa gebratenes Roastbeef

Rosmarinjus | Trüffelnudeln | karamellisierte Urkarotten

Vanillecreme

Apfel-Thymian-Kompott



MENÜVORSCHLAG | FÜR IMMERDEIN

Caesar Salat

mit geschmorter Wachtelkeule | Wachtelbrust

Tomatenconsommé

mit Gemüsebrunoise

Jakobsmuschel

mit Orangen-Fenchel-Salat

Hirschrücken

Nusskruste | Selleriepüree | Portweinzwiebeln

Zitrusfilet

mit Sanddorn

Mousse au chocolat

mit Rotwein-Gewürz-Zwetschgen



MENÜVORSCHLAG | FREUDENTAG

Rote Beete Carpaccio

mit Ziegenkäse | Thymian | Honig-Vinaigrette

Rinderfilet

handgeschabte Spätzle | grüne Pfeffersoße | Urkarotte

Doradenfilet

mit Thymian-Parmesan-Kruste | Rosmarinkartoffeln | Zitronenbutter

Panna cotta

mit Brombeer-Holunder-Kompott

