

Hochzeits-Menü / Gänge serviert

Com. # / Termin: #

Suppe im Glas *(Serviert an die Tische)*

Wählen Sie eine Suppenvariation aus:

- ⇒ Ortenauer Rieslingsuppe
- ⇒ Gemüsebrühe Butterklößchen
- ⇒ Tomatencremesuppe mit Gin
- ⇒ Fleischbrühe mit Markklößchen
- ⇒ Fleischbrühe mit Kräuterflädle

Vorspeisen-Teller *(Serviert an die Tische)*

Leckere Bruschettinis

Wählen Sie 1 Variante aus

- ⇒ „Classico“ (bestrichen mit hausgemachtem Pesto u. Tomatensugo)
- ⇒ „Badisch“ (bestrichen mit Renchtäler Rahmkäse u. Grillgemüse)
- ⇒ „Nizza“ mit Tunfischcreme u. Anti Pasti Gemüse

Kreationen in Mini-Schälchen oder Mini-Gläschen

Wählen Sie bis zu 4 Variationen aus

- ⇒ Badisches Carpaccio mit Meerrettich
- ⇒ Vitello Tonnato
- ⇒ Serano Schinken mit Melonen
- ⇒ Räucherlachs im Kräuterteigmantel
- ⇒ Schinkenröllchen im Crêpesteig
- ⇒ Veggie Röllchen im Rahneteigmantel
- ⇒ Gambasspieße
- ⇒ Tomaten Mozzarellaspieße
- ⇒ Fetakäse-Antipasti-Spieße
- ⇒ Glasnudelcocktail Asia Style
- ⇒ Gemüsecocktail mit Vinaigrette
- ⇒ Wilder Blattsalat mit Balsamicodressing

Lauwarme Leckereien

Wählen Sie 1 lauwarme Leckerei aus

- ⇒ Empanadas (Blätterteigtaschen gefüllt mit Chorizo u. Fetakäse)
- ⇒ Mini Quiche Lorraine
- ⇒ Knusperoliven
- ⇒ Schlemmerhörnchen gefüllt mit Schinken u. Käse
- ⇒ Kirschtomate im Speckmantel
- ⇒ Gorgonzola Birnenspalte im Speckmantel

Ofenfrisches gemischtes Baguette u. Wurzelbrote (wird auf den Tischen verteilt)

Achtung Heiß!!!

Hauptgang Variante 1:

Hauptgang (serviert auf dem Teller angerichtet)

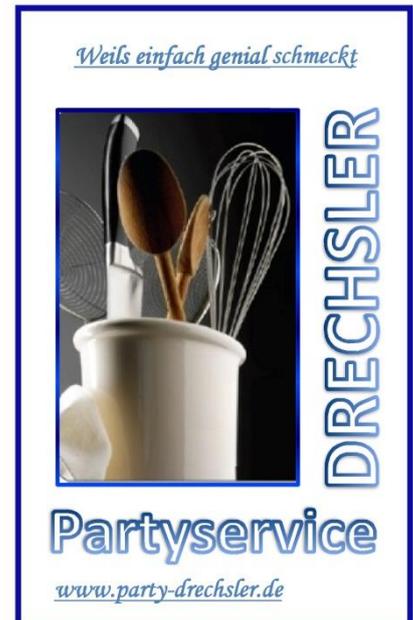
- ⇒ Kalbsrücken am Stück gegrillt, dazu Bratenjus
- ⇒ Eierspätzle
- ⇒ Karottenspalten, gegrillte Zucchinischeiben

Zusätzlich auf den Tischen werden folgende Beilagen gereicht

- ⇒ Kartoffelgratin-Törtchen
- ⇒ Gegrillte Paprikaspalten, Broccoli
- ⇒ Steinchampignonrahmsauce

ab 40 Personen!

Bei geringerer Personenzahl empfehlen wir Ihnen unsere Katalogauswahl



Hauptgang Variante 2:**Hauptgang** (serviert auf den Teller angerichtet)

- ⇒ Roastbeef am Stück gegrillt, an Gin-Rahmsoße
- ⇒ Kartoffelgratin-Törtchen
- ⇒ Grillgemüse

Zusätzlich auf den Tischen werden folgen Beilagen gereicht

- ⇒ Tagliatellen
- ⇒ Bratenjus
- ⇒ Karottenspalten

Preis ohne Servicekräfte

Preis für Warm-Kaltes Hochzeits-Büffet (Variante 1 oder 2)

pro Person

Hauptgang Variante 3:**Hauptgang** (serviert auf den Teller angerichtet)

- ⇒ Schweinelendchen am Stück gegrillt, dazu Bratenjus
- ⇒ Eierspätzle
- ⇒ Karottenspalten

Zusätzlich auf den Tischen werden folgen Beilagen gereicht

- ⇒ Röstkartoffeln
- ⇒ Brandyrahmsoße
- ⇒ Blumenkohl, Broccoli

Hauptgang Variante 4:**Hauptgang** (serviert auf den Teller angerichtet)

- ⇒ Geschmorte Rindersteakhüfte, an Gin-Rahmsoße
- ⇒ Kartoffelgratin-Törtchen
- ⇒ Grillgemüse (Zucchini, Paprika)

Zusätzlich auf den Tischen werden folgen Beilagen gereicht

- ⇒ Eierspätzle
- ⇒ Bratensoße
- ⇒ Grüne Bohnen

Preis ohne Servicekräfte

Preis für Warm-Kaltes Hochzeits-Büffet (Variante 3 oder Variante 4)

pro Person

Dessert Teller bestückt mit unsere süßen Kleinigkeiten

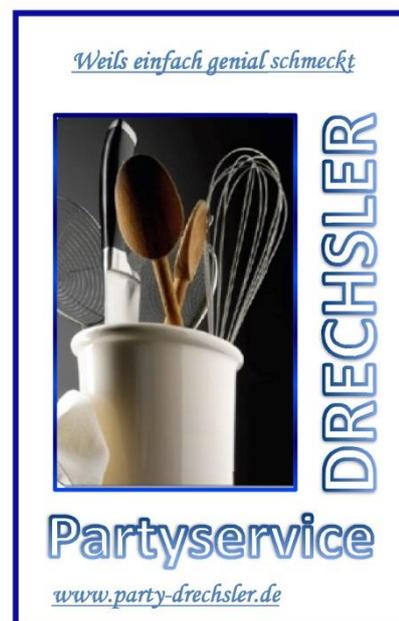
(serviert auf den Teller angerichtet)

- ⇒ Bayrische Haselnuß-Rocher-Creme
- ⇒ Schwarzwälder Kirsch-Tiramisu
- ⇒ Erdbeer-Tiramisu
- ⇒ Himbeer-Tiramisu
- ⇒ Klassische Tiramisu
- ⇒ Creme Brulee
- ⇒ Milchreis mit Kirschragout
- ⇒ Apfel-Calvados-Mousse
- ⇒ Panna Cotta auf Beeren Ragout
- ⇒ Eierlikör Panna Cotta mit Erdbeer Ragout
- ⇒ Aufgeschichteter Vanille- u. Schokopudding
- ⇒ Pfirsich-Mango Mascarpone
- ⇒ Himbeer Mascarpone
- ⇒ Pfirsich Melba Quarkcreme
- ⇒ Rote Grütze mit Vanillesoße
- ⇒ Erdbeeren mit Vanillesoße
- ⇒ Frischer Obstsalat

Hierzu richten wir auf dem Dessert Teller mit an:

- ⇒ Frisch gebackene Vanille-Herzwaffel

Wählen Sie bis zu 3 Dessertspezialitäten aus:



Preis für Dessert-Teller in Verbindung zum Menü

pro Person