



# Hochzeit Menüs

## Menü Variante 1

### **Vorspeisen Büffet**

#### Fischplatten bestehend aus:

Räucher Lachs, Graved Lachs, Fischterrinen, gefüllter Lachs, Schwarzwälder Forellenfilet u. Crevetten, aus garniert mit gefüllten Eiern, gefüllte Cocktailtomaten, gefüllte Peperoni, Gurkenschiffchen u. Pumpernickel mit Forellenmousse

#### Anti Pasti Platten bestehend aus:

Gebratenen Auberginen, gegrillten Tomaten, gegrillten Zucchini u. gebratenem Paprika, dazu verschieden eingelegte Oliven

#### Tomaten mit Mozzarella u. Pesto

#### Melonenschiffchen mit Südtiroler Schinken

### **Hauptgang (warmes Büffet)**

- Schweine-Filet im Speckmantel mit Pfifferlingrahmsoße
- Gefülltes Hähnchenbrustfilet mit Blattspinat in Aquaviträhmsoße
- Beilagen:  
Eierspätzle, Kartoffelgratin
- Gemüseplatte bestehend aus: Broccoli u. Blumenkohl mit Soße Hollandaise, Babykarotten im Kräuterbeet u. Speckbohnen
- Verschiedene Blattsalate

Alternative Beilagen  
Finden Sie in unserem  
Katalog auf  
Seite 13

### **Dessert Büffet**

- Mousse Variationen: Joghurt-Vanille-Mousse, Joghurt-Erdbeere-Mousse, Apfel-Calvados-Mousse, Schoko-Mousse,
- Tiramisu
- Bayrische Creme mit Rote Grütze
- Frischer Obstsalat
- Eisziegel: Vanille u. Erdbeer-Parfait, Schoko u. Vanille Parfait mit Kirschwasser u. Schattenmorellen

### **Für die späteren Stunden:**

- Käseplatte mit reichlich frischen Früchten

Ab 30 Personen  
Bei geringerer Personenzahl  
empfehlen wir Ihnen unsere  
Speisen aus unserem  
Katalog

## Menü Variante 2

### **Vorspeisen Büffet**

#### Fischplatten bestehend aus:

Räucher Lachs, Graved Lachs, Fischterrinen, gefüllter Lachs, Schwarzwälder Forellenfilet u. Crevetten. Ausgarniert mit gefüllten Eiern, gefüllten Cocktailtomaten, gefüllten Peperoni, Gurkenschiffchen u. Pumpernickel mit Forellenmousse,

#### Salatbüffet bestehend aus:

Verschiedene Blatt- u. Rohkostsalate

#### Geflügelcocktail

#### Tomaten mit Mozzarella u. Pesto

#### Melonenschiffchen mit Südtiroler Schinken



### **Hauptgang (warmes Büffet)**

- Badischer Sauerbraten mit Preiselbeer-Birnen
- Gefüllte Kalbsbrust mit Rahmsoße
- Beilagen:  
Eierspätzle, Kartoffelgratin u. Serviettenknödel
- Gemüseplatte bestehend aus: Broccoli u. Blumenkohl mit Soße Hollandaise, Babykarotten im Kräuterbeet u. Speckbohnen

Alternative Beilagen  
Finden Sie in unserem  
Katalog auf  
Seite 13

### **Dessert Büffet**

- Mousse Variationen: Joghurt-Vanille-Mousse, Joghurt-Erdbeer-Mousse, Apfel-Calvados-Mousse, Schoko-Mousse
- Tiramisu
- Bayrische Creme mit Rote Grütze
- Frischer Obstsalat



### **Für die späteren Stunden:**

- Käseplatte mit reichlich frischen Früchten

Ab 30 Personen  
Bei geringerer Personenzahl  
empfehlen wir Ihnen unsere  
Speisen aus unserem  
Katalog