

Hochzeits-Menüvorschläge

Hochzeitsmenü 1

Räucherlachs-
mousse mit Brunnenkresse
und Gurkenstiften



Rahmsuppe von der roten Paprika
mit frischem Kerbel



Zarte Tranchen vom Jungschweinefilet
an Pfifferlingsrahm mit Kartoffel-Gemüse-Strudel



Variation von Waldbeerparfait und Cassissorbet
an lauwarmem Vanille-Honig-Schaum

30,90 € pro Person

Hochzeitsmenü 2

Gebratenes aus dem Meer auf Salat
mit Wildkräutern und Kerbel-Limonen-Vinaigrette



Rahmsuppe vom Brokkoli
mit Kaninchenfilet im Blätterteigmantel



Tranchen vom Rindsfilet
an Schalotten-Portweinsauce und gefüllten Zucchinischiffchen



Pyramide vom geeisten Grand Marnier Parfait
mit Orangensabayone

36,00 € pro Person

Hochzeitsmenü 3

Zweierlei vom Wildlachs
mit hausgemachtem Kartoffelrösti an Honig-Senfsauce
und Kräuterschaum



Schaumsuppe vom Blumenkohl
mit Flusskrebse



Zweierlei Filet vom Jungschwein und Rind
an Cognac-Pfeffersauce mit Gemüsebouquet und gratinierten Kartoffeln



Erdbeer-Charlotte
an hausgemachtem Minzeis

39,00 € pro Person

Hochzeitsmenü 4

Carpaccio vom Rindsfilet
auf pikanter Marinade mit Rucola und Parmesanspänen



Tomatenessenz
mit Quarknocken und frischem Basilikum



Variation von Zander und Lachs
im Sepia-Crêpes-Mantel an Pariser Gemüsen



Cassissorbet
mit Prosecco



Kalbsfilet im Treviso-Mantel
an Gemüse-Morchelragout mit marmoriertem Kartoffelpüree



Süppchen von der Babyananas
mit hausgemachtem Kokoseis und Waldbeer-Zimtjus

49,00 € pro Person