

Hochzeits-Menüvorschläge

Menü 1

Gebrautes Rotbarbenfilet
an Paprika-Pesto mit marinierten Zucchinischeiben



Consommé vom Maishähnchen
mit Gemüserauten



Zweierlei Filet von Rind und Schwein
mit in Parmesanöl glacierten Fingermöhren und Rucola-Risotto



Waldbeer-Frischkäse-Mille-Feuille
mit karamellisierten Apfelspalten

29,50 € pro Person

Menü 2

Carpaccio von Seeteufel und Lachs
mit Kerbel-Limonen-Vinaigrette



Schaumsuppe von der Brunnenkresse
mit rotem Paprikatupfer



Jungschweinefilet mit Salbei und Parmaschinken
gebraten auf Prinzessbohnen mit Kartoffelgratin



Pyramide vom Waldbeerenparfait
mit Minzsabayone

30,90 € pro Person

Menü 3

Carpaccio vom Rinderfilet
auf pikanter Marinade mit Rucola
und Parmesanspänen



Blumenkohlsüppchen
mit gebratener Wachtelbrust



Gebrautes Flusszanderfilet
auf Gemüsejulienne und Safranrisotto



Crème Brûlée mit Zitroneneis

32,90 € pro Person

Menü 4

Marinierte Riesengarnelen am Rosmarinspieß
im Duett mit gedämpftem Bachsaibling



Geflügelessenz mit Kräuterklößchen



Zarte Tranchen vom Kalbsrücken
an Kartoffellasagne mit Pariser Gemüse
und Petersilienschaum



Süppchen von der Babyananas
mit hausgemachtem Kokoseis und Waldbeer-Zimt-Jus

36,90 € pro Person

Menü 5

Zweierlei vom Wildlachs
mit hausgemachten Kartoffelrösti an Honig-Senf-Sauce
und Kräuterschaum



Weißes Tomatensüppchen
mit Basilikum-Cappuccino und leichtem Knoblauchbrot



Rosa Tranchenbrust
mit Madeira-Reduktion an lauwarmen Couscous



Cassissorbet mit Prosecco aufgegossen



Im Rotweinsud gebeiztes Rinderfilet
mit Perlgraupel-Risotto und tourniertem Gemüse



Feinstes Waldbeerengelee
mit warmen Vanilleschaum und Minzsahne

49,00 € pro Person