

Angebot Hochzeit

Empfang

Prosecco auf Eis mit Wildkirschlikör und Minze, alkoholfreie Saftschorle auf Eis mit Waldbeeren und Beck's Pils aus der Flasche

Getränke

Haake Beck vom Fass

Beck's Pils, Beck's Lemon und Beck's Blue aus dem Gästekühlschrank

Prosecco Terra Serena

Pfaffmann Grauburgunder trocken

Lergenmüller Merlot trocken

Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic Water und Bitter Lemon

Vilsa Wasser medium und still

Rhabarber- und Orangensaft

Kaffee, Espresso und Tee

Havana Club 3J., Bombay Sapphire Gin, Absolut Vodka

Jägermeister, Sambuca,

p. P. 46,50 €

(Die Getränkepauschale versteht sich für die Dauer von 7 Stunden ab Beginn der Veranstaltung.
Jede weitere Stunde wird pro Gast mit 10€ p.P. berechnet.)

Hochzeitsbuffet

Gin-Gebeizte Fjordlachsforelle mit Meerrettich & Apfel-Sellerie-Salat
Avocado-Tomaten-Mango-Salat mit Büffelmozzarella
Glasierter Entenbrust mit Gurken-Sprossen-Salat & Thaibasilikum
Saisonale Blattsalate mit Kräutervinaigrette, Tomate, Gurke, Gemüse & Pinienkernen

Krustentier-Kokos-Süppchen mit Seeteufelbäckchen & französischem Estragon

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Morchelrahm, Wurzelgemüse & Nussbutter-
Kartöffelchen
Gekräutertes Kabeljaufilet & Garnele im Rieslingrahm mit Möhren-Spitzkohlgemüse &
Wildreis
Mohn-Schupfnudeln mit Steinpilzen a la Creme, Vanille-Möhrchen & Ofentomaten

Weißer Schokoladenauflauf mit Gewürzkirschen
Bayerisch Creme mit Himberrcoulis
Tonkabohnen Panna Cotta mit Früchten der Saison
Dunkles Schokoladenmousse mit Beeren & Honnycross

Mitternachtssnack: Currywurst mit Kalb. Roter Zwiebel, jungem Lauch &
Kartoffelspalten

p.P. 66 €