

HOCHZEITS-ARRANGEMENT *Basic*

Sekttempfang: Sekt - Hausmarke "S" Kastanie - mit Orangensaft und Cassissée
Blätterteigteilchen

Buffet:

- Im Ganzen pochierter Lachs mit Sahnemeerrettich
- Geräucherte Entenbrust mit Cherrytomaten
- Platte von verschiedenen geräucherten Fischen - Heilbutt, Forelle, Makrele und Lachs- mit Dill-Senfsoße
- Parmaschinken mit Honigmelone
- Romanatomen mit Büffelmozzarella und frischem Basilikum, mit altem Sherry mariniert
- Variationen von Terrinen und Pasteten mit Johannisbeer-Orangen-Soße

- Großes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
- Brotauswahl mit Butter

- Die „klassische“ Hochzeitssuppe

- Dreierlei Medaillons: Rind, Kalb und Schwein mit Sauce „Café de Paris“
- Filet vom Zander, kross gebraten, auf Lauchgemüse und Rieslingschaum
- Kartoffelplätzchen, süß-sauer, mit verschiedenem Belag
- Butterknöpfli, Kroketten, Reis, Tortellini und Gemüse der Saison

- Mousse au Chocolat von weißer Schokolade
- Schokoladenmousse-Carré
- Crème Brûlée von Zitronengras
- Erdbeertiramisu mit Beeren
- Schokoladenbrunnen mit Früchteplatte
- Französische Käseauswahl mit Trauben
- ~ Brillat-Savarin, Bresse Bleu, Munster, Reblochon, St.Christoph Ziegenkäse ~

Ebenfalls inkludiert sind:

Alle alkoholfreien Getränke, alle Biere, 2 Weine (offen, weiß & rot) aus der Region, Kaffee, Kaffeespezialitäten und Tee nach dem Essen, Kaffee zum Kuchen und Gedeckpreis für mitgebrachte Kuchen

Komplettpreis: € 98,00 pro Person
Getränkepauschale bis 8 Std., jede weitere Stunde: + € 5,00 pro Person