

# Hochzeitsmenü

*Am Tisch:*  
*Rinderkraftbrühe mit Einlage*  
*gemischter Brotkorb & Dip*

*Am Buffet:*  
*Bunter Gartensalat dazu*  
*Joghurtdressing & Essig-Öl*

*Hähnchenfilet im Knuspermantel dazu*  
*Champignonrahmsauce*  
*Schweinefilet (frisch vorm Gast tranchiert) dazu*  
*Pfefferrahmsauce*  
*Rinderbraten in Burgundersauce*

*Spätzle*  
*Kartoffelgratin*

*Bunte Gemüseauswahl*  
*Sauce Hollandaise*

*Herrencreme*  
*Spaghetticreme*

**AB 40,- € p.P.**

**Geschirr 2,50€**  
**Auf-/Abbau extra**  
**Location extra**

*Fingerfood-Empfang:*  
*Tomate-Mozzarella, Hähnchen-Ananas, Pflaume im Speckmantel,*  
*Garnele-Paprika, Spinat-Ricotta-Tortellini mit getrockneter Tomate*

*Am Tisch:*  
*Buntes Grillgemüse*  
*Schinken-Melone*  
*gemischter Brotkorb & Dip*

*Am Buffet:*  
*Bunter Gartensalat dazu*  
*Joghurtdressing & Essig-Öl*

*Lachsfilet auf Chili-Mango*  
*Rinderfilet (frisch vorm Gast tranchiert) dazu*  
*Balsamico-Preiselbeer-Reduktion & Kräuterbutter*  
*Hähnchenfilet „Greco“ (mit getrockneten Tomaten, Schafskäse & Honig)*  
*Buttergnocchi*  
*Pasta Parmigiano (frische Pasta aus dem Parmesanlaib)*  
*dazu verschiedenes Pesto & Kirschtomaten-Sugo*  
*mediterrane Kartoffelchen mit Rosmarin, Olivenöl & Meersalz*

*gratinierte Zucchini-Schiffchen*  
*Romanesco-Röschen*  
*Vanillemöhrrchen*

*Himbeertraum*  
*Maracujaspit*  
*Tobleronemousse*

**AB 57,-€ p.P.**

# Vegetarisch

## Stationen-Bufferet (vegetarisch)

### Zum Empfang:

Ciabatta „Bruschetta-Style“  
frisch vom Holzbrett

### Am Tisch:

gemischter Brotkorb & Dip

### Station 1:

Grillgemüse, Couscous Salat,  
Falafelbällchen, Humus, Guacamole & Rotebetedip

### Station 2:

Pasta Parmigiano,  
(frische Pasta aus dem Parmesanlaib) dazu Pesto,  
Kirschtomatensugo

### Station 3:

"Burgerstation"  
Gemüsepatty dazu Rosmarinkartöffelchen

### Station 4:

Buntes Salatbuffet

### Station 5:

Tobleronemousse, Maracujasplit, Spaghetticreme

## Partybufferet „Vegetarisch“

Rucolasalat mit Beeren & Nüssen  
Himbeer-Joghurdressing & Balsamicodressing  
Bulgursalat, Roter Linsensalat  
bunte Antipastiauswahl (Grillgemüse & gefüllte Spezialitäten)

gemischter Brotkorb  
Dips: Aioli, Basilikumcreme, Humus, Rote-Bete-Chutney

Tagliatelle dazu  
Kirschtomatensugo, Pesto & Pinienkerne  
"Veganpot" mit Süßkartoffeln, Rote-Bete & Cashewkerne  
mediterrane Rosmarinkartöffelchen mit Olivenöl & Meersalz  
gratinierter Zucchini  
gegrillte Paprika,  
geschmorrt Champignons

Mousse au chocolat  
Rote Grütze dazu Vanillesoße  
Himbeertraum

## Menübeispiel: (vegetarisch)

### Am Tisch:

bunte Antipastiauswahl  
dazu gemischter Brotkorb & Dip

### Am Buffet:

Rucolasalat mit Beeren & Nüssen  
Bulgursalat, Roter Linsensalat  
Himbeer-Joghurdressing & Balsamicodressing

Pasta Parmigiano dazu  
Kirschtomatensugo, Rucola,  
Pesto & Pinienkerne  
Gemüse-Thaicurry dazu Reis  
Gnocchi-Pfanne mit Basilikumpesto, getrockneten  
Tomaten, Zucchini & Schafskäse

Etagere mit bunter Obstauswahl  
Beeren-Nuss-Crumble  
Tobleronemousse

# Getränke Pauschale

*Sekt*

*Hausweine (Rotwein/Weisswein/Rosé)*

*Hohenfelder Pils*

*Hohenfelder alkoholfreies Pils*

*Hohenfelder alkoholfreies Radler naturtrüb*

*Softdrinks & Säfte*

*3 ausgewählte Spirituosen*

*Kaffee*

**ab 45,-€ p.P**

+Longdrink 5,-€ p.P  
+Cocktail 8,-€ p.P

weitere Extras  
auf Anfrage

\*inkl.Service und Thekenequipment  
Aufbau und Abbau Extra