

Menüvorschläge für Ihre Hochzeit 2019

MENÜ 1

Marinierter Büffelmozzarella mit Tomaten,
Rohschinken und Basilikum

Rindsuppe mit Grießnockerln

Rosa gebratene Tranchen von der Rinderflanke
auf cremigem Weißerisotto und Zucchini

oder

Gebratenes Filet von der Lachsforelle
auf cremigem Weißerisotto und Zucchini

€ 60,00 pro Person

MENÜ 2

Cremesüppchen vom Muskatkürbis
mit Tiroler Kernöl und gerösteten Kürbiskernen

Tiroler Schlutzkrapfen mit Steinpilzfülle
geriebenem Parmesan
und brauner Butter

Gebratene Maishendelbrust
mit cremigen Kartoffeln und Wurzelgemüse

oder

Tranche vom Lachs
mit cremigen Kartoffeln und Wurzelgemüse

Crème Brûlée vom Sauerrahm
mit Schokocrumble, marinierten Erdbeeren und Sorbet

€ 62,50 pro Person

MENÜ 3

Cremesüppchen vom Kartoffel
mit Speckkrusteln und Petersilie

Cremiges Tomatenrisotto mit Burrata und Ruccola

Rosa gebratener Rücken vom Rind
mit Bohnenbündel, Kartoffelgratin und Sauce Hollandaise

Süße Variation vom Topfen mit Erdbeeren und Vanille

€ 72,50 pro Person

MENÜ 4

Mild gebeizter Lachs mit Avocado, Koriander, Wasabi
und marinierten Wildkräutern

Rindsuppe mit Frittaten und Gemüsestreifen

Rosa gebratenes Filet vom Kräuterschwein
auf Gewürzpolenta und mediterranem Gemüse

oder

Gebratenes Filet vom Zander
auf Gewürzpolenta und mediterranem Gemüse

€ 59,00 pro Person

Bei Menü 1 und 4 kann anstelle der Vorspeise auch ein Salatbuffet (mit 8 verschiedenen Salaten, 2 Dressings und Garnituren) gewählt werden.

Bei Menü 2 und 3 kann das Salatbuffet als Vorspeise mit einem Aufpreis von € 7,50 oder anstelle der Suppe mit einem Aufpreis von € 4,50 gewählt werden.

Die Menüpreise verstehen sich inkl. stillem und prickelndem Mineralwasser, Gedeck, weißen Stuhlhussen und dem Service für selbstmitgebrachte Torten.