

Hochzeitsarrangement Nr.: 1

Empfang:

Sektcocktail oder O-Saft

Suppe:

Hochzeitsuppe am Tisch serviert

Hauptgang:
als Büffet

- Schweinebraten, Rinderbraten, Kasseler
- Gemüseplatte
- Gem. Salat
- Kopfsalat in Sahne
- Rahmsauce,
- Salzkartoffeln
- Kroketten

Dessert:

- Orangencreme

Weine:

- Grüner Veltliner "Weinzierl" trocken
- Spätburgunder Weißherbst halbtrocken

Getränke:

Alle Getränke inkl. (außer Cocktails)

Pauschale bis 03.00h

pro Person

45,90 €

Gültig ab 01.01.2012

Hochzeitsarrangement Nr.: 2

Empfang:	- Sekt oder O-Saft
Suppe:	Hochzeitssuppe am Tisch serviert
Hauptgang:	<ul style="list-style-type: none">- Schweinemedallions mit frischen Champignons- Roulade- Schnitzel vom Truthahn- Gemüse vom Markt- Salatvariationen- Eisbergsalat in Mandarinsahne- Kroketten- Salzkartoffeln- Bratensauce
Dessert:	- Vanilleeis mit heißen Kirschen
Weine:	<ul style="list-style-type: none">- Grüner Veltliner "Weinzierl" trocken- Spätburgunder Weißherbst halbtrocken
Mitternachts-Buffer um 0.30h	<ul style="list-style-type: none">- Edle Canapees:- geräucherte Forelle, Lachs, Aal- Schinkenröllchen, Tomate Mozzarella- Eier & Käse- Kaffee am Tisch serviert
Getränke:	Alle Getränke inkl. (außer Cocktails) Pauschale bis 03.00h
	pro Person 58,00 €

Gültig ab 01.01.2012

Hochzeitsarrangement Nr.: 3

Empfang: Sekt oder O-Saft

Suppe: Suppe Ihrer Wahl am Tisch serviert

Vom Buffet (warm)

Medaillons vom Schwein, Roulade vom Rind ,Holzfällerbraten
Pangasiusfilet (Fisch)

Warme Beilagen

Gebr. Champignons, Bratkartoffeln, Sahne- Kartoffeln, Salzkartoffeln, Butterreis,
Rahmsoße ,Gemüse- Platte

Kalte Speisen:

Geräucherter Aal, Forelle, Lachs, frische Nordseekrabben, Matjes-Filets
bunte Käsevariationen, Schinkenröllchen mit Spargel, Tomate-Mozzarella
frische Garten-Salate mit Dressing, Remouladen-Soße, Butter ,Kräuterbutter,
versch. Brot u. Brötchen-Sorten

Dessert

Orangencreme, Rote Grütze mit Vanillesoße, Mousse au Chocolate
Eis und Heiß

Weine:

Grüner Veltliner“Weinzierl“ trocken
Spätburgunder Weißherbst halbtrocken

0.30h Mitternachts- Buffet:

Geräucherte Forelle, Aal, Lachs, Schinkenröllchen , Tomate Mozzarella, Eier,
Käse, heiße Hähnchenkeulen & Schnitzel , Brot und Brötchen

Getränke:

Alle Getränke inkl. (außer Cocktails)
Pauschale bis 03.00

Gültig ab 01.01.2012

pro Person 64,00 €

„Italienischer Traum“

Empfang: Prosecco und O-Saft

Suppe: Tomatencremesuppe „Toskana“ am Tisch serviert

Warme Gerichte

Schweinemedallions in Gorgonzolasauce, Farfalle mit geräuchertem Lachs, Picata Milanese: Truthahnsteaks in Ei- Käse gebraten auf Bandnudeln und Tomatensoße, gegrillter Lachs und Basmati-Reis, gefüllte Champignons

Kalte Speisen

Geräucherte Forellen-Filets, geräucherter Aal und Räucherlachs
Honigmelone mit Schinken, Tomate Mozzarella mit Basilikum,
Krabbencocktail, Anti-Pasti-Misti (Kaltes Gemüse), Verschiedene Blattsalate mit
Himbeeressig & Walnussöl
Butter, Kräuterbutter, Ciabattabrot und Minibrötchen

Dessert:

Panna Cotta, Tiramisu-Creme, Mousse au Chocolate

Weine: Italienischer Weißwein (Pinot Grigio)
Italienischer Rotwein (Sangouese)

0.30h Mitternachtsbuffet: :

verschiedene Käsesorten, Melone mit Schinken, geräucherte Forelle, Lachs u. Aal
Brot & Butter, Bruscetta

Kaffee am Tisch serviert

Getränke:

Sämtliche Getränke außer Cocktails

Pauschale bis 03.00h

pro Person

62,00 €

Gültig ab 01.01.2012