



Hochzeitsmenü

Bei einem Sektempfang:

Verschiedene Sorten Canapés
und kleine Laugenteile

Kalte Vorspeise:

Fischvariation:

Geräucherter Lachs, geräuchertes Forellenfilet,
Knoblauchkrabben, Krabbencocktail

roher Schinken mit Melone,
gegrilltes Gemüse, Schafskäse mit Oliven, Spargelröllchen,
gefüllte Eier, Tomaten-Mozzarella
Meerrettichsoße, Cocktailsoße

Salate:

Blattsalat, Karottensalat, Waldorfsalat

Hauptspeise:

Schweinefilet mit Champignons- und Pfeffersauce Spätzle
und Mischgemüse

Piccater von der Pute mit Tomatensauce
und Kartoffelgratin

Kabeljaufilet in Senfsoße mit Gemüsereis

Dessert:

Mousse au chocolate und Obstsalat

Preis pro Person 35,- €

**Der Preis ist ab 20 Personen, bei geringerer Anzahl ist das
auch möglich, gegen einen entsprechenden Aufpreis.**

