

# HOCHZEITSARRANGEMENT

## SAMSTAG\*\*

---

Wir begrüßen Sie mit einem Aperitif und Fingerfood am Seeufer  
Hausmarkensekt, Fruchtbowle, Aperitifs, Fruchtsäfte und Sirups



### Kaffeetafel

Kaffeespezialitäten, Kuchen von Ihnen, Kaffeegedeck



### Vorspeisenvariation

Buntes Salatbouquet im Balsamicoduft  
Terrine von Tomate und Sauerrahm  
Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesanspänen  
Lachsroulade im Crêpes-Mantel nappiert mit Honig-Senf-Sauce

### Zwischengericht

Cappuccino von Karotten und Orangen

### Hauptgerichte vom Buffet

Zart geschmorter Burgunderbraten vom Weiderind  
Tranchen von der Poulardenbrust unter der Aromatenschmelze gratiniert  
Gratin von Edelfischen an gehobeltem Orangenfenchel  
dazu reichen wir  
Bandnudeln, Rosmarinkartoffeln, Herzoginkartoffeln, Kaiser-Gemüse, Speckbohnen, Kohlrabi-Gemüse

### Süsse Versuchung

Mousse von dunkler Kuvertüre  
Holunderblütenmousse an marinierten Erdbeeren  
Karamellisierte Crème Brûlée  
Törtchen von Waldbeeren auf Vanille Bisquit



### Mitternachtssnack

Auswahl an Käsespezialitäten mit bunten Früchten und verschiedenen Chutneys

---

Preis pro Person à 125 €\* / Samstag

Preis pro Kind 0 – 5 Jahre 20 €; 6 – 11 Jahre 68 €; 12 – 16 Jahre 90 €

\*Angebot inklusive unseres Service rund um die Veranstaltung