

HOCHZEITSARRANGEMENT

SONNTAG – DONNERSTAG

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
Marinierter Spieß vom Freilandgeflügel
Soufflé vom Wildlachs an Rieslingschaum
Mousse von Tomaten und Basilikum

Zwischengericht

Schwarze Tagliatelle mit
gegrillten Gambas an Safranschaum
dazu confierte Tomaten

Hauptgerichte vom Buffet

Rosa gebratener Rücken vom Weiderind unter der Kräuterkruste
Medallions vom Landschwein „Schwarzwälder Art“ an Kirschrahmsauce
Zart geschmorte Keule vom Altriper Wild an buntem Pilzragout
Im Ganzen gebratenes Wildlachsfilet im Kräuterschaum dazu reichen wir Semmelknödel,
Süßkartoffelpürée, Risolée-Kartoffeln, Lauchgemüse, Mandelbrokkoli, Bohnencassoulet

Süsse Versuchung

Mousse vom Edelnougat an marinierten Waldbeeren
Gebackene Apfelkrapfen an Vanilleschaum
Gâteau von Mohn und Himbeeren
Gratin von Mascarpone und glasierten Erdbeeren



Mitternachtssnack

Pfälzer Zwiebelkuchen

Preis pro Person à 95 €*

Preis pro Kind 0 – 5 Jahre 10 €; 6 – 11 Jahre 50 €; 12 – 16 Jahre 75 €

*Angebot inklusive unseres Service rund um die Veranstaltung