

# HOCHZEITSMENÜ I

HOCHZEIT

---

*Preis pro Person 69,50 €*

*Lieferbar ab 10 Personen*

## ZUM ENTREE DER GÄSTE

Gebratene Jakobsmuschel auf Avocado-Dip

Perlhuhnbrust mit grünem Spargel in Baconmantel

Mini Tortelett mit Blattspinat und gerösteten Pinienkernen

Amuse Gueule

Lachstartar auf Spoon

Marinierter Tafelspitz auf Balsamico-Linsen

## VORSPEISEN

Carpaccio vom Rinderfilet an grünem Spargel (wahlweise)

Gegrillte Riesengarnelen an Wildkräutersalat (wahlweise)

## HAUPTGANG

Zartes Rinderfilet vom Angusrind an Barolojus, Drillingen in Rosmarinbutter und Gemüse-Triologie (wahlweise)

Seezungenröllchen in Hummersahne mit Chablis, Butterreis und Mangold mit Tomatenstreifen (wahlweise)

## DESSERTVARIATIONEN

Limonen-Joghurt-Mousse mit Himbeerpüree

Exotischer Obstsalat mit Kokoscreme-Topping

Belgische Pralinen-Mousse

Marinierte Erdbeeren mit Mascarponecreme

## MITTERNACHTSIMBISS

Internationale Käseauswahl garniert mit frischen Früchten der Saison und Käsegebäck

Feigensenf-Früchte-Chutney

Drei verschiedene Baguettesorten, venezianisches Brotkonfekt und Olivenstangen

Buttervariationen

Aioli-Kräuter-Quark-Dip

Pikante Currywurstpfanne

Mini Hamburger