



Anbei senden wir Ihnen sehr gerne unsere Menüvorschläge,
Ihre Favoriten können Sie sehr gerne pro Gang aussuchen.
Die einzelnen Preise müssten Sie zusammen addieren um den Endpreis Ihres Hochzeitsmenüs zu berechnen.

Vorspeise und Zwischengänge

- Nockerl von der geräucherten Forelle auf Feldsalat 6,50 Euro
oder
Karotten-Ingwer-Süppchen mit Kokosmilch und Shrimps 5,90 Euro
oder
Klare Tomatenconsomé mit Basilikumnockerln 5,90 Euro
oder
Festtagssuppe mit Dreierlei Einlage 4,90 Euro
oder
Artischocken vom Grill
mit Rucola Salat und getrockneten Tomaten 7,50 Euro
oder
Kartoffel Ecken mit Sour Cream und Graved Lachs 9,50 Euro

Hauptspeise

Vegetarisch

- Tortellini mit Spinatfüllung
auf hausgemachten Pesto und gerösteten Pinienkernen 10,90

Fleisch & Fisch

- Lachsfilet vom Grill
auf Limonensauce mit Blattspinat und Duftreis 14,90 Euro
oder
Gebratenes Wolfsbarschfilet
mit mediterranem Paprikagemüse und Kartoffelgemüse 17,90 Euro
oder
Medaillons vom Schweinefilet
auf Calvadosauce und Kartoffelgratin 15,90 Euro
oder
Anguslende „Madagaskar“ auf Cognacpfefferrahmsauce
mit Speckbohnen und Bratkartoffeln 18,90 Euro
oder
Gebratene Perlhuhnburst
auf Merlotsauce mit Brokkoliröschen und Kartoffelgratin 16,90

Dessert

- Topfenmousse auf Zwetschgen mit Früchten 4,50 Euro
oder
Warme Schokoküchlein mit beschwipsten Kirschen 6,50 Euro
oder
Apfelkücherl mit Vanilleeis 6,50 Euro
oder
Vanille Panna Cotta auf Fruchtspiegel mit Beeren 5,90 Euro