



*Unsere Menüvorschläge
für Ihre Traumhochzeit*

Menü I

pro Person 81 € (ab 10 Personen)

Salat von Pattaya-Mango und Hummervariation

Fasanenkraftbrühe mit Morcheln

Pochierter St. Pierre in Kokosnussmilch

auf marinierten Glasnudeln

mit Korianderkraut und Safran-Limonenfumet

Gebratenes Rinderfilet an Langpfefferjus,

gegrillten Kirschtomaten, Kräutersaitlinge

und Petersilienpüree

Gâteau von Moscato d'Asti mit Rohrzuckerkruste,

marinierten Erdbeeren und Passionsfruchtsorbet

Menü II

pro Person 37,50 €

Schaumsuppe von der gelben Paprika
mit Rucolapesto

Bardierte Schweinemedallions an Morchelfumet,
mit glasierten Honigkarotten und Lauch-Kartoffelstampf

Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit hausgemachtem Karamelleis und frischen Früchten

Menü III

pro Person 43 € (ab 6 Personen)

Variation von Baby-Leaf-Salaten
mit fruchtigem Apfeldressing
und kaltes Mango-Chili-Süppchen

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
an Hummer-Weinbrandsauce, glasierten Lauchzwiebeln
und Risotto von Flusskrebs und Bachkresse

Joghurt-Orangencreme auf dunklem Schokoladenbiskuit
und Himbeersorbet

Menü IV

pro Person 58 €

„Sinfonie vom Lachs“

an Babyspinat und Zitronen-Crème fraîche mit Kaviar

Essenz von der Rispen tomate mit Basilikumöl

Das Beste vom Kalb: Steak auf Spitzkohl

Bäckchen auf Croûton und Ragout

in der Blätterteigpastete

Crème brûlée von der Kokosnuss
mit Passionsfruchtmousse, Quarkeis