

# Hochzeitsmenü Exklusiv



## Vorspeise

am Tisch serviert, angerichtet auf einer Platte für 5 Personen

Mozzarella und Scheiben von der Rispentomate  
mit hausgemachtem Basilikumpesto

Mit Rosmarin gebratenes, mediterranes Gemüse

Rucolasalat


mit gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Parmesan


Griechische Oliven und Schafskäse

Frische Baguettescheiben   
mit Aioli

## Hauptgericht

am Buffet serviert

Knackige Blattsalatvariation   
mit Cherrytomaten, Möhrenstreifen, Gurken, Radieschen und Mais  
Joghurtdressing | Himbeervinaigrette


Ofenfrische Baguettescheiben   
Tomate-Frischkäse-Dip | Kräuterbutter

Dreierlei vom Mini-Wrap   
Hähnchen | Lachs | Vegetarisch

Filet vom Lachs und Zander an Zitronengrasvelouté,  
dazu Rosmarinkartoffeln 

Medaillons vom Strohschwein im Speckmantel  
mit Cassis-Pfeffersauce, dazu Butterspätzle 

Geschmorte Rinderbäckchen in Rotweinsauce,  
dazu Kartoffelgratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken 

marktfrisches Gemüse mit Sauce Hollandaise 

## Dessert

Mascarpone-Quark  
auf einem Himbeerbett mit Rohrzucker garniert

Mango-Tiramisu  
mit frischen Früchten garniert  
Duett vom Mousse au Chocolat

## Mitternachtssnack nach Wahl