

Unser Hochzeits-All-Inklusiv-Angebot

79 € pro Person

Ihr Hochzeitsbuffet

Vorspeisen :

Strauch-Tomaten mit Mozzarella und Basilikum-Pesto
Lauch-Tarte mit Schnittlauch-Sauce
Hausgebeizter Lachs mit Orangen-Senf-Sauce
Geräucherte Forellen-Filets mit Meerrettich-Limetten-Sauce
Garnelen mit Mango und asiatischer Cocktail-Sauce
Bauern-Schinken-Röllchen mit Kräuter-Frischkäse
Salat-Platte mit Haus-Dressing
Verschiedene Brot-Sorten

Hauptgerichte :

Gefüllte Maispouarden-Keule mit Gelber-Curry-Sauce
Gebratener Spanferkel-Rücken mit Schalotten-Rotwein-Sauce

Beilagen :

Kleine Kartoffeln mit Kräutern, Mohn-Spätzle, buntes Gemüse

Dessert :

Obst-Salat der Saison
Mousse von Erdbeeren und weisser Schokolade
Zitronen-Crème mit Himbeer-Sauce
Nuss-Nougat-Eis

8 stündige Getränke-Pauschale

(Sektempfang, Tischweine, Bier vom Fass, alkohlfreie Getränke, Kaffee)

Spiritosen sind ausgeschlossen !!!

Ab 2 Uhr nachts nehmen wir einen Aufschlag von 100 Euros pro angefangene Stunde.

Weisse Stuhlhussen + Kerzenständer + weiße Tischwäsche

Für unsere Berechnungsgrundlage gilt die 48 Stunden vor der Veranstaltung letztgenannte Personenzahl.