

# HOCHZEITSMENÜ FÜR DAS JAHR 2020 SET II

Traditionelle Begrüßung des Brautpaars mit Brot und Salz Begrüßung der Hochzeitsgäste mit einem Glas Schaumwein

#### **Vorspeise (ein Gericht zur Auswahl)**

Räucherlachs-Roulade mit Ricotta und Spinat
Tatar aus mazeriertem Lachs auf geröstetem Brot mit Pfeffer
Feine Pastete mit Pistazienflips
Carpaccio aus geräucherter Ente mit geriebenem Meerrettich

# **Suppe (ein Gericht zur Auswahl)**

Hausgemachte Brühe mit Nudeln Gänsebouillon mit Leber-Nudeln Samtige Zucchinicremesuppe mit Speck Creme von weißem Gemüse

# Hauptgericht (ein Gericht zur Auswahl)

Entenfilet im Apfelsaftgedünstet, mit Konfitüre aus roter Zwiebel, serviert mit Kartoffeln mit Butter und Dillund mit gekochter Rotkohl

Schnitzel aus Schweinelendchen in Waldpilzsoße, serviert mit Kartoffelauflauf mit Knoblauchund mit gebratener Wirsing mit Dill

Langsam gebratene Rouladen aus Schweinerücken mit Steinpilzen und Thymian in Rotweinsoße, serviert mit Dillkartoffeln und mit grüne Bohne mit Speck und Karotten

Gebratene Truthahnbrust in Pfifferlingssoße, serviert mit Schlesische Knödel und Baby-Karotten in Butterglasur

Zarte Poulardenbrust, gefüllt mit Spinat und Nüssen, in Parmaschinken gewickelt, in Weißweinsoße, serviert mit Bratkartoffeln mit Rosmarin und mit gedünstetem Gemüse

Geschmortes Rindfleisch in Rotweinsoße mit mit Meerrettich und Rote-Bete-Püree

Beilagen zum Hauptgericht, zu mehreren Portionen serviert (ein zur Auswahl)

Gemischter Salat mit Vinaigrette und Parmesan Rohkostsalate Gurkensalat









#### **Dessert (ein Gericht zur Auswahl)**

Vanille Panna Cotta mit englischer Sauce und Früchten Vanilleeis mit Baiser und Erdbeer-Mousse Melba-Eis mit Trockenfrüchten Himbeer-Schokoladen-Tart

#### **Buffet (als Ganzes)**

Käseplatte mit Obst undTrockenfrüchten
PlattenausdiversenaltpolnischenWurstsorten mit Nüssen
Fleisch in Aspik
PlattenausverschiedenenBratensorten
MarinierteHeringeaufdreierlei Art
Räucherlachsscheiben mit kremigemKäseundSpinat
Tarte mit Spinat, getrocknetenTomatenundBlauschimmelkäse
Geflügelsülze
Salat Caprese mit Pesto
Salat ausStaudensellerie mit TraubenundHähnchen
TraditionellzubereiteterGemüsesalat
Soßen: Meerrettichsoße, Tatarensoße

#### Süßes Buffet

Verschiedene Kuchensorten
Süsse Quiche
Amuse-Bouche
Früchte in Schokolade
Obst

## Warmes Gericht 1 (ein Gericht zur Auswahl)

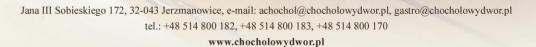
De Volaille Schnitzel gefüllt mit Butter und Käse, dazu Pommes Frites und Salatbeilage Geflügelschnitzel mit Paprika und Champignons, mit Mozzarella überbacken, Steak house Pommes, Krautsalat Coleslaw

GedünsteterSchweinsrücken mit Knoblauch in SoßeausfranzösischemSenf, Bratkartoffeln, Rotkohlwarmserviert

Geflügelschaschlick mit Speck und Pommes Frites, grünen Bohnen und Tzatzikisoße

Paprika mit Reis und Hähnchengefüllt, in Safransoßeüberbacken







# Warmes Gericht 2 (ein Gericht zur Auswahl)

Traditionelle Sauermehlsuppe mit Kartoffeln auf Pilzbrühe mit Ei RoteBete Suppe mit Krokette (mit FleischoderChampignonsund Mozzarella) Bœuf Stroganoff mit Champignons und mariniertem Paprika Gulaschsuppe mit Klösschen

# Getränke (ohne Limit)

Kaffee, Tee Mineralwasser, Fruchtsäfte, Getränke mit Gas

AufThren Wunschbereiten wir vegetarische, vegane oder glutenfreie Gerichte, bzw. Gerichtevor, die an Ihre Ernährungs gewohnheitenange passt sind

#### Menü

Begrüßung, Vorspeise, Suppe, Hauptgericht, Dessert, Vorspeisenbuffetundsüßes Buffet, 2 warmeGerichte, Getränke

