Hochzeitsmenue, klassisch

Kaltes Buffet

Räucherfischvariationen an Sahnemeerrettich

Spalten von der Melone mit Schinkenvariation

Stangenspargel im Schinkenmantel

Fruchtiger Geflügelcocktail mit Curry

Tomaten und Mozzarella mit frischem Basilikum

Auswahl von Schwollener Landbrot, hausgemachte Kräuterbutter und Griebenschmalz

Salatbar

Variation von Blattsalaten mit Vinaigrette und Sahne-Kräuterdressing

warme Gerichte

Medaillons vom Schweinefilet mit Waldpilzrahm

Streifen von der Putenbrust in Calvadosrahmsauce

Ragout von Hirsch und Willsau aus heimischem Revier mit Birne und Preiselbeeren

Roastbeef aus der Ofenröhre mit Barbera-Rotweinsauce

Beilagen

Hozzelcher mit Meersalz und Kräutern

Grüne Nudeln und hausgemachte Spätzle

gratinierter Blumenkohl

Apfelrotkabbes, Kaisergemüse

zum Schnause

Mousse von dunkler Schokolade

Mandel-Amaretto-Creme

Frischer Obstsalat