



HOCHZEIT FINE ART

CHAMPAGNER EMPFANG

FINGERFOOD

- *Spargelschaumsüppchen mit Rehschinken
- *eingelegte Garnelen in Tomate und Basilikum
- *karamellisierter Ziegenkäse auf Fenchel und Orange
- *Roastbeef mit Spargel und Mohn
- *Schoko - Chili - Crème Brûlée

KAFFEE UND KUCHEN

GETRÄNKEPAUSCHALE AB DEM ABENDMENÜ

MENÜ 1

- *geräucherter Saibling mit Gurke, Koriander und Gin
- *Essenz vom Huhn mit Gemüse und Sommertrüffel
- *Rinderfilet auf Kartoffelpüree, Rotweibutter und Pfifferlingen
- *Schokolade und Himbeeren eine kleine Variation

MENÜ 2

- *Gazpacho mit mariniertem Ziegenkäse
- *Zanderfilet auf Minz - Risotto und Krustentierschaum
- *Rücken und Bäckchen vom Milchkalb, Kartoffelgratin und Mangold
- *Geschmorter Pfirsich mit Marsalaschaum und Rosmarinreis

MENÜ 3

- *Gebeizter Müritzzander mit Artischocke, Parmesan und wildem Ruccola
- *Suppe von Pfifferlingen und Rehschinken
- *Lamm vom Hullerbusch, Auberginenkaviar, gebratene Polenta und Ziegenkäse
- *Marillenknödel in Zuckerbrösel und Vanille cremig geeist

MENÜ 4

- *Carpaccio vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz mit Parmesancreme und Salat von Wildkräutern
- *Zweierlei vom Flusskreb in weißen Tomatenschaum und Estragon
- *Maishähnchenbrust auf Karottenpüree und Kartoffelstroh
- *Crème Brûlée von Kaffee mit Erdbeeren



MITTERNACHTSSNACK

*Kleine Bouletten mit Kartoffelsalat

*Goulaschsuppe

*Weißwürste mit Brez'n

*Käsebrett

*Canapés

*frisches Landbrot mit Schmalz

*Kartoffelsuppe

*Chili con Carne

*Hühnerschenkel

BRUNCH AM NÄCHSTEN TAG

Pro Person 162,00€