



## 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, Rotweinbutter 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 Flusskrebs 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 150,00€