



## HOCHZEIT LAND ART

### SEKTEMPFANG (RIESLINGSEKT - HAUSMARKE)

#### FINGERFOOD

- \* Parmaschinken - Melonenspieß
- \* kleine Speck - Lauch - Quiche
- \* Erbsenminzsüppchen
- \* Räucherlachs - Crêperolle mit Meerrettich
- \* Sorbet

#### KAFFEE UND KUCHEN

### ABENDVERANSTALTUNG BÜFFET

#### VORSPEISEN

Salat von grünem Spargel, Tomate und Parmesan, Crêperolle von Frischkäse und Lachsforelle, kleine Kalbsbouletten fein aus garniert, verschiedene Salate, Tomate und Ziege vom Hollerbusch mit wildem Ruccola, Räucherfischplatte mit Fisch aus den umliegenden Seen

#### SUPPEN

geeiste Gurkensuppe, Ebsen - Minzsamtsuppe

#### HAUPTGANG

geschmorte Lammkeule in Rosmarin, Rehnüsschen im Speckmantel rosa gebraten, Rolle von der Regenbogenforelle gefüllt mit Fenchel, Kalbsrücken rosa gebraten unter einer Wildkräuterkruste

#### BEILAGEN

Frisches Gemüse nach Saison, gebratene Polentaschnitte, Linsenragout, Limettenreis, Bamberger Hörnchen

#### DESSERT

Obstspieße mit Minzpesto, Palatschinken gefüllt mit Topfencreme und Himbeeren, verschiedene Mousse, Käseplatte



#### **MENÜ 1**

- \*Kartoffelsuppe mit Pfifferlingen und Speck
- \*Filet und Schulter vom Rind auf getrüffeltem Kartoffelpüree und glasiertem Möhren
- \*Tarte von dunkler Schokolade mit Passionsfrucht

#### **MENÜ 2**

- \*Tatar vom Saibling mit Honig - Senfmarinade und Babyspinatsalat
- \*Krosser Spanferkelrücken auf Kraut - Speckgemüse und Semmelknödel
- \*Quarkcrêpe karamellisiert mit frischen Beeren

#### **MENÜ 3**

- \*Sülze vom Wildschwein mit Apfel - Selleriesalat und Sauce Cumberland
- \*Maishähnchenbrust mit Kräuter gefüllt, Rahmpfifferlinge und Macairekartoffeln
- \*Parfait von Vanille und Essigkirschen

#### **GETRÄNKEPAUSCHALE AB DER ABENDVERANSTALTUNG**

Preis pro Person 120,00€