



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 108,00€