



SCHEUNENFEST

PROSECCO ZUM EMPFANG

FINGERFOOD

- * Klassische Canapés (Weichkäse, Schinken, Salami, etc...)
- * Graubrot mit Wildleberwurst und Apfelragout
- * Schmalzbrote mit Schnittlauch
- * Gurke auf Graubrot und Kresse
- * Erdbeeren in Schokolade

KAFFEE UND KUCHEN

BÜFFET ZUR ABENDVERANSTALTUNG

VORSPEISEN

Sülze vom Wildschwein und jungem Lauch, Kalbsbouletten fein garniert, gefüllte Landeier mit Forellenkaviar, verschiedene Salate, Räucherfischplatte

SUPPEN

Hochzeitsuppe, Kartoffelsuppe, Fischeintopf

HAUPTGANG

Spanferkel oder Wildschwein vom Spieß, Brust vom Landhuhn mit Spinat gefüllt, Schweinemedallions in Pfifferlingsrahmsauce, in Rotwein geschmorte Rinderschulter, Hecht gefüllt mit Pilzen auf Kartoffel - Tomatenragout

BEILAGEN

Kartoffelauflauf, Semmelknödel, Bamberger Hörnchen, frisches Gemüse nach Saison, Limettenreis

DESSERT

Verschiedene Mousse, Marillenknödel in Zuckerbrösel und Vanillesauce, Käsebrett, Tiramisu von Erdbeeren und Joghurt

Getränkepauschale ab der Abendveranstaltung
Preis pro Person 106,00€