



## **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 86,00€