

# LUST & LAUNE Festpreis

## Buffet

### Jäckel's Salat-Bar

mit verschiedenen Blattsalaten, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Mais  
und saisonalen Rohkostbeilagen, dazu hausgemachte Dressings und Brotvielfalt

### Vorspeisen

Antipasti-Auswahl mit gegrilltem & eingelegtem Gemüse

Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Pasta-Gemüse-Salat mit Ziegenkäse und Pesto

Honigmelone mit Parmaschinken

Italienischer Brotsalat

Geräucherte Fischvariationen mit Lachs, Forelle & Kräuterpfannkuchen

### Hauptgänge

Gebratenes Hähnchenbrustfilet „Toscana“,  
mediterran gefüllt auf Auberginencurry

Gegrillte Schweinemedallions  
mit tomatisierter Pfeffer-Champignon-Soße

Viktoriabarsch unter der Kartoffelkruste  
an Safranschaum auf Dill-Gurken

### Front-Cooking

Rosa gebratenes Rinderhüftsteak mit Pfannengemüse,  
Kräuterbutter und raffiniertes Barbecue-Soße

### Live-Pastastation

Tagliarini in Sahnesoße aus dem Parmesanlaib  
mit Cherrytomaten, Zuckerschoten und Champignons

### Beilagen

Marktgemüse, Kartoffelgratin, Spätzle, Kroketten

### Dessert

Jäckel's Eisbar: Cremige Vielfalt mit süßen Toppings

Hausgemachtes Tiramisu

*In kleinen Gläsern dekorativ angerichtet:*  
Bayrische Vanillecreme mit Beerenfrüchten



## LUST & LAUNE Festpreis

### Getränkeangebot

„Tiresia“ Prosecco Frizzante,  
Weißwein, Roséwein & Rotwein nach Auswahl,  
Carolinen Mineralwasser, Vaihinger Orangen- und Apfelsaft,  
Pepsi-Cola, Mirinda, 7Up, Pepsi-Cola light, Effect Energy Drink,  
König Pilsener, König Pilsener alkoholfrei,  
Benediktiner Weizen hell & dunkel, Benediktiner Weizen alkoholfrei,  
Ouzo, Ramazzotti, Grashüpfer, saure Kirsche, Rhabarberlikör und Bienenstich,  
Melitta Kaffeespezialitäten-Maschine

Festpreis pro Person € 87,50

### Wahlweise zum Aufpreis

Hochzeitssuppe mit Eierstich und Gemüsestreifen pro Person € 5,50  
Garnelen mit hausgemachtem roten & grünen Pesto pro Person € 7,00