

Schöne Stunden Festpreis

Galadinner

Suppe (serviert)

Hochzeitssuppe
mit Eierstich und Gemüsestreifen

Warme Vorspeise (serviert)

Ragout von der Süßwassergarnele
mit Reismudeln und feiner Hummersoße

Salat-Theke (zum selbst zusammenstellen)

Große Salatvielfalt mit bunten saisonalen Rohkostbeilagen,
verschiedenen hausgemachten Dressings & Baguette

Live Stationen als Tellerbuffet

Rosa gebratenes Kalbsrückensteak

- vom Koch tranchiert -
mit Cognac-Rahmsauce und feinem Tomatenconfit,
dazu Schweizer Raclette Kartoffeln

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet

an leicht gerahmtem Blattspinat mit gerösteten Pinienkernen,
dazu eine Nocke vom Kartoffelpüree

Gemüse-Curry

- süß-sauer -
mit Möhren, Zuckerschoten, Lauchzwiebeln,
Bambus- und Sojasprossen und Basmatireis-Timbale

als vegetarisches Gericht

oder wahlweise mit
gebratenen Hähnchenbruststreifen

Süßer Abschluss (serviert)

Fruchtiges Orangenmousse am Passionsfruchtspiegel
trifft Himbeersorbet und Späne feinsten Schweizer Schokolade



Schöne Stunden 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, Obstler, Baileys,
Grashüpfer, saure Kirsche, Rhabarberlikör und Bienenstich,
Melitta Kaffeespezialitäten-Maschine

Festpreis pro Person € 97,00

- Buchbar von 50 bis 120 Personen -

- Änderungen vorbehalten -