

# Hochzeitstraum Festpreis

## Buffet

### Suppe (serviert)

Hochzeitssuppe mit Eierstich und Gemüsestreifen

### Jäckel's Salat-Bar

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

### Vorspeisen

Serrano Schinken am Stück mit Baguette, Grissini, Oliven, Cornichons, Melonenspalten und Balsamicozwiebeln

Antipasti-Auswahl mit gegrilltem & eingelegtem Gemüse

Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Pasta-Gemüse-Salat mit Ziegenkäse und Pesto

Italienischer Brotsalat

Vitello tonnato

Geräucherte Fischvariationen mit Lachs, Forelle & Kräuterpfannkuchen

### Hauptgänge

Hähnchenbrustfilet mit Pfirsich & Ananas, gratiniert mit Sauce Hollandaise & Käse

Tranchen vom Schweinefilet auf Kräuterchampignons

Gebrautes Kabeljaufilet auf Schmorgurken mit frischem Dill

### Front-Cooking

Rosa gegrilltes Rinderhüftsteak mit Pfannengemüse, Kräuterbutter und raffinierter Barbecue-Soße

### Live-Pastastation

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

### Beilagen

Marktgemüse, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin, Kroketten

### Dessert

Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten der Saison

Jäckel's Eisbar: Cremige Vielfalt mit süßen Toppings

*In kleinen Gläsern dekorativ angerichtet:*

Panna cotta mit Fruchttoppings von Himbeere und Mango



## Hochzeitstraum 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 € 89,00

### Wahlweise zum Aufpreis

Garnelen mit hausgemachtem roten & grünen Pesto pro Person € 6,00