



Hochzeitsarrangement „lebendig grün“

Ab 50 Personen:
Sekt-Empfang

Sekt/Sekt Orange

Vorspeisenbuffet:

Mozzarella mit Tomate und Basilikum, Vitello Tonato von der Geflügelbrust, Melone mit Schinken, Ananas mit Pfeffer und Salami, eingelegte Tomaten und Paprika, gebackene Zucchini und Champignons mit Knoblauch und Olivenöl mariniert

Buffet von frischen Salaten
mit Vinaigrette, Joghurt & Cocktailsauce

mit frischem Baguette

ganzer pochierter Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce

Schnitzelpfanne mit frischen Champignons und hausgemachter
Hollandaise überbacken,
Hähnchenbrustfilet gebraten in Weißweinsauce mit Spargel,
Kräuterspaghetti mit gerösteten Pinienkernen,
Rucola und Kirschtomaten

mit Käse überbackenes Kartoffelgratin, Kroketten und Spätzle
frische Gemüseplatte der Saison

Dessertbuffet:

Schokoladencreme mit Sahne
Rote Grütze mit Vanilleeis

Weinempfehlung:

Grauer Burgunder, Weingut Ambs
Tempranillo trocken, Bodogas Eguren, Spanien

An der Bar:

Carlsberger Bier vom Fass, helles und dunkles Hefeweizen,
alkoholfreies Weizen und Pils, Softgetränke,
Filterkaffee und Tee vom Buffet,

Für selbst angelieferten Kuchen berechnen wir Ihnen nichts. Gerne
können Sie auch bei einem Bäcker oder Konditor den
Kuchen/Hochzeitstorte bestellen und zu uns liefern lassen.

Angebot pro Person

58,90 Euro



Hochzeitsarrangement „grenzenlos grün“

Ab 50 Personen:
Sekt-Empfang

Sekt/Sekt Orange/Sekt Aperol
Rinderkraftbrühe „Royal“ mit Eierstich und Einlage am Tisch serviert

Vorspeisenbuffet:

Mozzarella mit Tomate und Basilikum, Vitello Tonato von der Geflügelbrust, Melone mit Schinken, Ananas mit Pfeffer und Salami, eingelegte Tomaten und Paprika, gebackene Zucchini und Champignons mit Knoblauch und Olivenöl mariniert

Buffet von frischen Salaten
Mit Vinaigrette, Joghurt & Cocktailsauce

mit frischem Baguette
ganzer pochierter Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce

Rinderspießbraten mit Gemüsestreifen,
Schnitzelpfanne mit frischen Champignons und hausgemachter
Hollandaise überbacken,
Hähnchenbrustfilet gebraten in Weißweinsauce mit Spargel,
Kräuterspaghetti mit gerösteten Pinienkernen,
Rucola und Kirschtomaten

mit Käse überbackenes Kartoffelgratin, Kroketten und Spätzle
frische Gemüseplatte der Saison

Dessertbuffet:

hausgemachtes italienisches Tiramisu
frischer Obstsalat mit Schlagsahne
Westfälische Welfenspeise
Mousse au Chocolate

Mitternachtsbuffet:

Currywurst zum „selber basteln“ mit Brötchen
frische Zwiebeln/Röstzwiebeln,
Ketchup, warme Currysauce und Gewürze

Weinempfehlung:

Grauer Burgunder, Weingut Ambs
Spätburgunder Weißherbst, Bötzingen Vulkanfelsen
Tempranillo trocken, Bodogas Eguren, Spanien

An der Bar:

Carlsberger Bier vom Fass, helles und dunkles Hefeweizen,
alkoholfreies Weizen und Pils, Softgetränke und Filterkaffee, Tee vom
Buffet, vier Spirituosen nach Wahl

Für selbst angelieferten Kuchen berechnen wir Ihnen nicht. Gerne
können Sie auch bei einem Bäcker oder Konditor den
Kuchen/Hochzeitstorte bestellen und zu uns liefern lassen.

Angebot pro Person

69,90 Euro