



## 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.

65,90 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, Bötzinger 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.

**75,90 Euro**