

Hochzeitsarrangement

„grenzenlos grün“

Prosecco, Aperol und Orangensaft zum Empfang

Westfälische Hochzeitssuppe in der Terrine

Buffet

Mozzarella mit Tomate und Basilikum, Vitello Tonato von der Geflügelbrust, Melone mit Schinken, eingelegte Tomaten und Paprika verschiedene Oliven, gebratene Zucchini und Champignons mit Knoblauch- und Olivenöl mariniert, ganzer pochierter Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce, frisches Ciabatta



Buffet von frischen Salaten mit Vinaigrette, Joghurt & Cocktailsauce



Schnitzel mit Rahmsauce

Rinderspießbraten in Rotweinsauce

gebratene Hähnchenbrust mit Basilikum-Sahnesauce überbacken

Spaghetti mit hausgemachtem Pesto, Rucola und Kirschtomaten

Kartoffelgratin, Kroketten und hausgemachte Spätzle

frische Gemüseplatte der Saison

„grenzenlos grün“

*hausgemachtes italienisches Tiramisu
frischer Obstsalat mit Vanillesauce
Mousse au Chocolate*

Mitternachtssnack

*Currywurst mit frischen Zwiebeln/Röstzwiebeln & Baguette oder
Chili con Carne mit Ciabatta oder
Käseplatte mit Weintrauben oder
Mett und Pfefferbeißer mit Brötchen*

Getränkeangebot

*Pils vom Fass
Weizenbier aus Flaschen
Grauer Burgunder, Weingut Ambs
Portugieser Rotwein, Weingut Zimmermann
Weißherbst, Weingut Ambs
4 Spirituosen nach Wahl*



*Coca-Cola, Fanta, Sprite, Apfelschorle, Mineralwasser
Filterkaffee und Tee vom Buffet
gerne kann die Maschine mit Kaffeespezialitäten für Sie
freigeschaltet werden*

Festpreis pro Person

Hochzeitsarrangement

„lebendig grün“

Prosecco und Orangensaft zum Empfang

Buffet

Mozzarella mit Tomate und Basilikum, Vitello Tonato von der Geflügelbrust, Melone mit Schinken, eingelegte Tomaten und Paprika verschiedene Oliven, gebratene Zucchini und Champignons mit Knoblauch- und Olivenöl mariniert, ganzer pochierter Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce, frisches Ciabatta



Buffet von frischen Salaten mit Vinaigrette, Joghurt & Cocktailsauce



*Schnitzelpfanne mit frischen Champignons und hausgemachter Hollandaise überbacken
gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Kräutersauce
Spaghetti mit hausgemachtem Pesto, Rucola und Kirschtomaten
Kartoffelgratin, Kroketten und hausgemachte Spätzle
frische Gemüseplatte der Saison*



*Schokoladencreme mit Sahne
Roter Beerentopf mit Vanilleeis*

„lebendig grün“

Getränkeangebot

Pils vom Fass

Weizenbier aus Flaschen

Grauer Burgunder, Weingut Ambs

Portugieser Rotwein, Weingut Zimmermann

2 Spirituosen nach Wahl



Coca-Cola, Fanta, Sprite

Apfelschorle, Mineralwasser

Filterkaffee und Tee vom Buffet

gerne kann die Maschine mit Kaffeespezialitäten für Sie freigeschaltet werden



Festpreis pro Person