

*Herzlich Willkommen
Hochzeit
04. Mai 2013*

*Sektempfang
Aperol, Pink Grapefruit, Pêche Mignon, Holunder*

*2012 Frankenberger Schlossstück
Silvaner trocken
Weingut Dölker Franken*

*2011 Portugieser Weißherbst
lieblich
Weingut Leoff Rheinhessen*

*2010 Spätburgunder Rotwein
Weingut Bereher Baden*

Buffet 1

*Vitello Tonnato
gegrillte Paprika, Auberginen, Champignons, Zucchini
Mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten
und Knoblauchkrokant,
Insalata Caprese mit Basilikum
Tafelspitz in Tomatenvinaigrette, Garnelen auf Cocktailsauce
Poehierter ganzer Salm mit Pernodschaum, Hausgebeizter
Fjordlachs mit Sahnemeerrettich, Rinderbitoks*

*Gemüselasagne
Schweinefilet Champignonrahm
Hähnchenbrustfilet mit Currymousseline
Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln, Basmatireis
Marktgemüse*

*Fruchtsalat
Passionsfruchtmousse
Panna Cotta
Eisvariation*

*Mitternachtsnaek
Gulasesuppe*

*Herzlich Willkommen
Hochzeit*

*Empfang
Quiche Lorraine & Fingerfood*

*Blanc de Blanc
Jahrgangssekt Bernard Massard
Aperol, Pink Grapefruit, Walderdbeerenlikör,
Pêche Mignon*

*2011 Riesling Hohegewächs
feinherb
Weingut Kallfelz*

*2011 Portugieser Weißherbst
lieblich
Weingut Leoß Rheinessen*

*2009 Spätburgunder Rotwein
trocken
Weingut Bereher Baden*

Spargelerème serviert

Buffet

*Melone mit Schinken
Kleine Schnitzel auf Kartoffelsalat, Geflügelsalat,
Teufelssalat aus Rinderbrust und Nudeln
Geflügelbrust auf Tomatenpinienkerneconfit
Gegrillte Auberginen, Paprika, Zucchini,
Egerlinge in Olivenöl
Tomate mit Mozzarella, Garnelen auf Cocktailsauce
getrocknete Pflaumen und Datteln mit Bacon*

*Schweinefilet in Pfefferrahm
Hühnechenbrust in Curry
Frishmarktgemüse, Schmorchen, Spätzle, Basmatireis*

*Mousse au chocolat, Yoghurtlimonenerème
Beerenkonfit, Vanillesauce
Käseauswahl*

*Herzlich Willkommen
Hochzeit
30. August 2013*

Sektempfang

Fragola, Pink Grapefruit, Pêche Mignon, Holunder

2012

*Riesling Hohegewächs
trocken*

Weingut Kallfelz

2012

*Portugieser Weißherbst
lieblich*

Weingut Leo ff Rheinhessen

2008

*Cannonau di Sardegna DOC
trocken*

Weingut Sella & Mosea

Champagner-Kressschaumsüppchen serviert

Buffet

Vitello Tonnato

*gegrillte Paprika, Auberginen, Champignons, Zucchini
Insalata Caprese mit Basilikum, Melone mit Parmaschinken
Tafelspitz in Tomatenoigrette, Garnelen auf Cocktailsauce*

Pochierter Salm mit Preiselbeersahne

Kausgebeizter Fjordlachs mit Sahnemeerrettich,

Honig Dill Senfsauce, Aioli

Schweinefilet mit Cognac-Pfefferrahmsauce

Hähnchenbrustfilet in Rieslingschaum

Rosmarinkartoffeln, Basmatireis, Spätzle

Marktgemüse

Mousse au chocolat

Panna Cotta

Variation von Beeren

Mitternachtsnaek

Currywurst

*Herzlich Willkommen
Hochzeit*

*Sektempfang
Blanc de Blanc
Jahrgangssekt Bernard Massard*

*2008 Riesling Hoehgewächs
Kabinett trocken
Weingut Kallfelz*

*2005 Epicuro IGT
Aglanico Beneventano
Weingut Femar Vini*

Kaffee, Digestif

Buffet

*Vitello Tonnato
Bresaola auf Rucola mit Parmigiano in Balsamico
Kleine Schnitzel auf Kartoffelsalat, Geflügelsalat
Filetscheiben vom Schwein auf Tomatenpinienkerneconfit
Gegrillte Auberginen, Paprika, Zucchini in Olivenöl
Hausgebeizter Lachs mit Reibekuchen,
poehierter Lable Rouge Salm
Eismeerstshrimps mit Meeresfrüchte und Gemüsejuliennes*

*Krustenschinkenbraten in Burgunder
Wildschweinragout mit Spätzle
Involtini in Rosmarinjus
Frischmarktgemüse , Ofenkartoffelschnitz, Tagliatelle*

*Panna Cotta
Gelierter Beerenkompott mit Vanillesauce
Profiterol*

Mitternachtsnaek