



## HOCHZEITSMENÜ

Zum Empfang:  
Prosecco, Orangensaft, König Pilsener

\*\*\*

Weine:  
Grauer Burgunder, Pfalz,  
trocken

\*\*\*

Merlot delle Venezie,  
trocken

\*\*\*

König Pilsener vom Fass  
Jever Pils

\*\*\*

Williams, Aperol, Wodka, Gin Bombay Sapphire,  
Havanna, Whisky, Grappa, Ramazzotti, Baileys,  
Alter Hullmann, Jim Beam, Bacardi

34,50 €



## KALT-WARMES BUFFET

Parmaschinken mit dreierlei Melone  
Anti Pasti gegrillt und gefüllt  
Champignons mit Balsamico und Estragon  
Italienische Salamispezialitäten  
Vitello tonnato  
Hausgebeizter Graved Lachs und Senf-Dillsauce  
Bruschetta classico  
Carpaccio mit Parmesan und Rucola  
Internationale Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf  
Brot und Butter

\* \* \*

Schnitzel mit Rosmarinkartoffeln und Pommes Frites  
Thaicurry mit Huhn, Gemüse und Zitronengras  
Riesengarnelen mit Gemüsestreifen und Kräuterbutter  
Medaillons vom Schwein mit Champignons und Metaxasauce  
Knackiges Gemüse aus dem Wok mit Asiasauce  
Kartoffelgratin und Basmatireis

\* \* \*

Vacherin von Quark mit Beeren, Mascarpone, Keks und Madeirasabayon  
Mousse au chocolat und Tiramisu

\* \* \*

24.00 Uhr  
Currywurst und Käse

\* \* \*

Komplettpreis 8 Stunden  
inkl. Mwst., Stuhlhussen, Speisekarte und Blumen  
42.50 €

inklusive Getränke 79.00 €