

HOCHZEITS-MENÜVORSCHLÄGE

Oktober bis Dezember



Änderungen vorbehalten.

Werte Gäste, haben Sie eine Nahrungsmittelunverträglichkeit?
Sprechen Sie unsere Mitarbeiter gerne an. In Rücksprache mit unserem Küchenchef sind wir Ihnen
bei der Auswahl und Zusammenstellung Ihrer Speisen- und Menüfolge behilflich.

HOCHZEITSPAUSCHALE WOHLFÜHLEN

Amuse Bouche

Orientalisch geschmorter Kürbis, Dattel, Kokosnuss und Gewürzjoghurt

Seeteufelmedaillon, Petersilienrisotto, Herbsttrompetengemüse

Bratapfelsüppchen, Mandelnougatparfait

HOCHZEITSPAUSCHALE LEBENSFREUDE

Amuse Bouche

Marinierter Thunfisch mit Fenchel, Pomelo, Shiitake

Rote-Beete-Schaumsüppchen, Apfel-Meerrettichravioli

Gebratener Seeteufel im Artischockeneintopf

Ananasstrudel auf Bananenkaramellsoße, Rumrosineneis

HOCHZEITSPAUSCHALE LEBENSFREUDE PLUS

Amuse Bouche

Crème Brûlée von Topinambur und Wintertrüffel mit Jakobsmuscheln

St. Pierre im Bouillabaisseud mit Rouilleravioli

Rücken vom Hirsch mit Rosenkohlblättern, Nusscrumble und Preiselbeerscheiterhaufen

Süppchen von der Fragolinotraube mit Tahiti-Vanillesorbet

**Dieses Menü servieren wir Ihnen im Rahmen der *Hochzeitspauschale Lebensfreude*
für einen Aufpreis von € 15,00 pro Person.**

**Gerne servieren wir Ihnen bei allen Menüs als Zwischengang ein erfrischendes Sorbet
für einen Aufpreis von € 6,00 pro Person.**

Änderungen vorbehalten.

Werte Gäste, haben Sie eine Nahrungsmittelunverträglichkeit?
Sprechen Sie unsere Mitarbeiter gerne an. In Rücksprache mit unserem Küchenchef sind wir Ihnen
bei der Auswahl und Zusammenstellung Ihrer Speisen- und Menüfolge behilflich.

VEGAN

Amuse Bouche

Salat von getrüffelten Erdfrüchten, Feige

Muskatkürbissüppchen, Zitronengras, Ingwer

Maronenstrudel, Sellerie, Herbsttrompete

Kokossüppchen, Ananas, „Beni Wild Harvest“ Schokoladensorbet

Änderungen vorbehalten.

Werte Gäste, haben Sie eine Nahrungsmittelunverträglichkeit?
Sprechen Sie unsere Mitarbeiter gerne an. In Rücksprache mit unserem Küchenchef sind wir
Ihnen bei der Auswahl und Zusammenstellung Ihrer Speisen- und Menüfolge behilflich.

BUFFETVORSCHLÄGE*



Änderungen vorbehalten
*Buffetvorschläge gültig ab 30 Personen

Werte Gäste, haben Sie eine Nahrungsmittelenverträglichkeit?
Sprechen Sie unsere Mitarbeiter gerne an. In Rücksprache mit unserem Küchenchef sind wir Ihnen bei der Auswahl und Zusammenstellung Ihrer Speisen- und Menüfolge behilflich.

**Folgender Buffetvorschlag ist ab 30 Personen in der
Hochzeitpauschale Wohlfühlen enthalten:**

BUFFET „ALBTAL“

Schwarzwälder Schinkenspezialitäten mit Essiggemüse
Sülze von der gepökelten Schweinebacke auf Krautsalat und Gemüsevinaigrette
Dreierlei von der heimischen Forelle mit Sahnemeerrettich
(geräuchert mit Bohnensalat, Mousse mit Rote-Bete-Salat,
eingelegt auf Krautsalat und Senfsauce)
Verschiedene Gartensalate mit diversen Dressings

Kraftbrühe mit Flädle

Zander im Speckmantel mit Sauerkraut, Rieslingsauce und Kartoffeln
Badisches Schäufole im Brotteig
Gekochte Mastochsenbrust mit Meerrettichsauce und Bouillonkartoffeln
Eingemachtes Kalbsfleisch mit breiten Nudeln und Saisongemüse

Käse aus der Region

Ofenschlupfer mit Obst und Vanilleeis
Kirschwasser-Halbgefrorenes mit warmen Sauerkirschen
Topfenschaum mit frischen Früchten

Brot- und Brötchenauswahl sowie Butter

Änderungen vorbehalten

*Buffetvorschläge gültig ab 30 Personen

Werte Gäste, haben Sie eine Nahrungsmittelenverträglichkeit?
Sprechen Sie unsere Mitarbeiter gerne an. In Rücksprache mit unserem Küchenchef sind wir Ihnen
bei der Auswahl und Zusammenstellung Ihrer Speisen- und Menüfolge behilflich.

**Folgender Buffetvorschlag ist ab 30 Personen in der
Hochzeitspauschale Lebensfreude enthalten:**

BUFFET „ERBPRINZ“

Gefüllte Lachsforelle mit Dillsauerrahm
Variation von Räucherfischen mit Sahnemeerrettich
Nordmeershrimps in Cocktailsauce
Wachtelbrust mit marinierten Pilzen
Wildpastete mit Sauce Cumberland
Geflügelsalat in Currymayonnaise
Pikanter Rindfleischsalat
Nürnberger Rostbratwürstchen
Salate vom Markt und dazugehörige Dressings

Kartoffel-Lauchsuppe mit Speck und Croutons

Poularde aus dem Ofen
Medaillons vom Schweinefilet in Champignon-Rotweinsauce
Glasierte Kalbshaxe
Gebratener Lachs
Gemüseauswahl, Kartoffelgratin, Reis, Nudeln

Käseauswahl

Windbeutel mit feiner Crèmefüllung
Mousse von schwarzen Johannisbeeren
Salat von frischen Früchten
Rote Grütze mit Vanilleeis
Erbprinz-Eisparfait
Apfelstrudel mit Vanillesauce

Brot- und Brötchenauswahl sowie Butter

Änderungen vorbehalten

*Buffetvorschläge gültig ab 30 Personen

Werte Gäste, haben Sie eine Nahrungsmittelenverträglichkeit?
Sprechen Sie unsere Mitarbeiter gerne an. In Rücksprache mit unserem Küchenchef sind wir Ihnen
bei der Auswahl und Zusammenstellung Ihrer Speisen- und Menüfolge behilflich.

**Folgender Buffetvorschlag ist ab 30 Personen in der
Hochzeitspauschale Lebensfreude enthalten:**

BUFFET „TÜRKENLOUIS“

Parfait von Kalbsleber mit Preiselbeeren und Pistazien
Galantine vom Maishuhn
Mousse vom Schinken und Crostini mit Melonensüppchen
Salatbuffet mit diversen Saucen

Badisches Grünkernsüppchen mit Gamba
Geflügel-Essenz mit Geflügelstreifen

Norweger Salmschnitte im Blätterteigmantel mit Kräutersauce
Gebratener Zander auf Kartoffel-Lauchragout
Hochrippe vom Weideochsen mit Bohnenragout
Geschmorte Lammschulter mit Kichererbsengemüse
Hähnchenkeule auf orientalischem Gemüse Couscous
Nudeln, Reis und Gratinkartoffeln

Käseauswahl aus Deutschland

Geeiste Schwarzwälder Kirschtorte
Vanille-Halbgefrorenes mit warmen Sauerkirschen
Caramelcrème
Himbeermousse auf Schokoladenbiscuit
Feingebäck

Brot- und Brötchenauswahl sowie Butter

Änderungen vorbehalten

*Buffetvorschläge gültig ab 30 Personen

Werte Gäste, haben Sie eine Nahrungsmittelenverträglichkeit?
Sprechen Sie unsere Mitarbeiter gerne an. In Rücksprache mit unserem Küchenchef sind wir Ihnen
bei der Auswahl und Zusammenstellung Ihrer Speisen- und Menüfolge behilflich.

**Folgender Buffetvorschlag ist ab 30 Personen in der
Hochzeitspauschale Lebensfreude zum Aufpreis von
€ 15,00 pro Person enthalten:**

BUFFET „BOURGOGNE“

Quiche Lorraine
Burgunderschinken in Gelée mit Petersilie
Terrine von Lachs, Kartoffel und Lauch
Praline von Entenleber auf Gelée
Salat von Wachtel, Sellerie und Feigen mit Pinienkernvinaigrette
Verschiedene Blattsalate und Gemüsesalat

Zwiebelsuppe mit Epoisecrostini

Hähnchenkeule in Grauburgundersauce mit Fenchel und Nudeln
Seeteufelmedaillons mit glacierten Rotweinzwiebeln und Graupenrisotto
Roastbeef vom Charolais Rind mit Burgundersauce und Gratinkartoffeln
Gemüseauswahl

Käsespezialitäten aus Burgund
Chaource, Epoise, Brillant Savarin, Bleu de neiges

Variation von Mousse au chocolat
Creme Brûlée
Tarte Tatin mit Vanilleeis
Eistorte

Brot- und Brötchenauswahl sowie Butter

Änderungen vorbehalten
*Buffetvorschläge gültig ab 30 Personen

Werte Gäste, haben Sie eine Nahrungsmittelenverträglichkeit?
Sprechen Sie unsere Mitarbeiter gerne an. In Rücksprache mit unserem Küchenchef sind wir Ihnen
bei der Auswahl und Zusammenstellung Ihrer Speisen- und Menüfolge behilflich.