

Hochzeits-Pauschale

Büffet

Vorspeise Weißer Schwan - personenweise am Tisch serviert oder als Büffet

Melonenschiffchen mit Schinken

Räucherlachs mit Meerrettichsahne

Tomaten-Mozzarella mit Basilikumvinaigrette

Tabouleh mit frischer Minze

Gebackener Schafskäse, mediterranes Grillgemüse

Peperoni, Oliven, Tzatziki und Auberginenmus

* * *

Salatbüffet mit Blattsalaten der Saison

Tomaten-, Gurken-, Karotten- und Krautsalat

mit verschiedenen Ölen und Essigsorten

* * *

Wählen Sie für das Büffet drei Hauptgänge aus den folgenden Vorschlägen:

Loup de Mer mit mediterranen Kräutern gebraten

Lachssteak in Riesling-Dill Sauce

Schweinemedallions mit Champignons á la Crème

Schweinelende am Stück gebraten mit Pfefferrahm

Boeuf Bourguignon in Rotwein geschmort

Saltimbocca von der Maispoularde
auf Marsalajus

Putenschnitzel Caprese mit Tomaten, Mozzarella und frischem Basilikum

Gefüllte Aubergine auf Tomatenragout - vegan

Mediterrane Gemüselasagne - vegetarisch

Roastbeef rosa am Stück gebraten auf Barolojus - zusätzlich 2,00 €

Gemüse der Saison
wahlweise Krokette, Rosmarinkartoffeln
Mehlknöpfe, Kartoffelgratin

* * *

Dessertvariation Weißer Schwan

Getränke der Pauschale

Prosecco zum Empfang
wahlweise pur oder mit Orangensaft

Weißwein & Rotwein
oder im Sommer gerne auch Rosé

Bei einer Weinprobe im Vorfeld können
Sie unter unseren Qualitäts Weinen aus Deutschland, Italien und Frankreich wählen

Bier, Mineralwasser und Softdrinks
Heißgetränke nach Wahl

Weitere Leistungen

Tischdekoration ohne Blumenschmuck
Tische weiß gedeckt, Kerzen, Stoffservietten und Stuhlhussen im Saal

**Sämtliche oben genannten Leistungen der Pauschale
pro Person
84,90 €**

Die Pauschale gilt wie angeboten für eine Veranstaltungsdauer von maximal acht Stunden.
Jede weitere angefangene Stunde berechnen wir mit 5,00 € pro Person
für die in der Pauschale enthaltenen Leistungen.

Sperrstunde ist um 03.00 Uhr!