



Hochzeitsbuffet und Menu für festliche Anlässe

Vorspeisen

Edle Räucherfischvariationen (*Ab 30 Personen ein ganzer pochiertes Lachs, garniert*)

Tranchen vom Hirschrücken mit Preiselbeeren

Rindfleischbällchen im Sesammantel auf Linsensalat

Artischockenherzen mit Broccoliröschen und Serranoschinken

Warmes Menu

Entenbrust auf Cassissoße

Kalbsrücken auf dem Knochen gebraten

Zanderfilet auf Champagnerkraut

Feine Gemüseauswahl

Kartoffelgratin und Tagliatelle

Käse und Brot

Französisches Käsesortiment

Brotkorb

Butterteller mit Butter, Kräuterbutter, Kaviarbutter

Dessert

Dessertbuffet nach Ihren Wünschen

Hochwertige französische Rotweine auch älterer Jahrgänge lieferbar

Stand 01.04.2007, alle vorherigen Preislisten verlieren ihre Gültigkeit.