

## Unser beliebtes Hochzeits-Büffet

Diese Hochzeitspauschale ist unser Bestseller: ab 50 Personen

Genießen Sie Ihr Hochzeitessen mit Ihren Gästen so richtig entspannt und so lange Sie möchten. Unser beliebtes Hochzeits-Büffet bietet Ihnen alles was Sie sich nur wünschen können: Von der Suppe, über viele verschiedene Vorspeisen, den warmen Hauptgängen vom Büffet und den verlockenden Süßspeisen.

**Ihre Hochzeits-Suppe:** Wir empfehlen Ihnen die traditionelle Hochzeitsuppe mit Grießnockerl, Markklößchen, Maultäschle und Flädle.

### Ihre Vorspeisen:

- Große Fischplatte mit Räucherlachs, Forellenfilets mit Sahnemeerrettich, Garnelenspieße
- Für Fleischliebhaber: Rosa gebratenes Roastbeef "kalt" mit Remouladensoße, Partyfrikadellen, Chickenwings "hot" und kleine kalte Schnitzel
- Italienische Köstlichkeiten wie Tomate mit mildem Mozzarellakäse und Basilikum, Reife Honigmelone mit zartem luftgetrocknetem-Schinken, Gegrillte Gemüse wie Zucchini, Paprika und Aubergine, Eingelegte Oliven und eingelegte Pilze

Brotkorb und Butter

**Ihre Hauptgänge vom Büffet:** Ihre Gäste haben dann die Wahl zwischen

- Schweinefiletmedaillons auf frischen Champignons in Sahne und einem
- Schwäbischen Zwiebelrostbraten.  
sowie
- Putengeschnetzeltes
- Gern tauschen wir Ihnen auch ein Fleischgericht gegen ein leichtes Fischgericht.
- Als Beilagen erwarten Sie Spätzle, Kartoffelgratin und frisches Gemüse vom Markt

### Ihr Käse- und Dessertbüffet:

- Eine große Käseplatte mit frischen Trauben und Früchten, Feigensenf und Nüssen lockt mit frisch gebackenem Brot.
- Dazu gesellen sich Rote Grütze, Creme Caramel, frische Früchte und verschiedene Eis-Platten

**42.50€ p.P.**



**Möchten Sie eine Hochzeitstorte?** Zur Mitternacht ist jetzt der richtige Rahmen. Gern stellen wir Ihnen unsere hausgemachten Hochzeits-Torten oder auch Eistorten vor. Preis nach Anfrage

Buchen Sie dazu eine unserer verschiedenen Getränkepauschalen oder Sie entscheiden sich für eine Einzelabrechnung. Ganz wie Sie wünschen.

## *Unsere sommerliche und mediterrane Hochzeits-Pauschale*

ab 50 Personen

Haben Sie auch keine Lust auf ewige gleiche Hochzeitsfeiern? Möchten Sie nicht auch etwas anders feiern als üblich? Da haben wir etwas für Sie:

**Als Vorspeise:** Sommerlich leichte Antipasti und Tapas wie

Vitello Tonato, Carpaccio vom Rinderfilet, Caprese mit frischem Pesto, gebratene Pilze, eingelegtes mediterranes Gemüse, sonnengetrocknete Tomaten, reife Melone mit luftgetrocknetem Schinken, Foccacia, glasierte Chorizo, Albordigas Andaluz (Hackfleischbällchen in Rotwein-Tomatensoße und frische Tortilla.



**Unser mediteranes Hauptgangbüffet:** Ihre Gäste haben dann die Wahl zwischen einem Saltimbocca vom Kalb in Zitronenbutter und ofenfrischem Rinderfilet im Kräutermantel sowie Zanderfilet mit Safransoße. Als Beilagen erwarten Sie kleine gebratene Rosmarienkartoffeln, Kartoffelgratin, Reis, frisches Ofengemüse und Sauce Bèrnaise

**Dessert und Käse zur etwas späteren Stunde:** Haben alle Gäste sich nach Belieben satt gegessen, laden wir zum Dessertbüffet: Eine große Käseplatte mit frischen Trauben, Feigensenf und Nüssen lockt mit frisch gebackenem Brot. Dazu gesellen sich Pana Cotta, Creme Brûlée, Mousse au chocolat, Eisparfait und das Highlight unser Schokoladenbrunnen mit Früchtespießen

**47.80€p.P.**

**Möchten sie eine Hochzeitstorte?** Zur Mitternacht ist jetzt der richtige Rahmen. Gern stellen wir Ihnen unsere hausgemachten Torten oder unsere große hausgemachte **Champagnereisparfaitpyramide** vor. Preis nach Anfrage.

Buchen Sie dazu eine unserer verschiedenen Getränkepauschalen oder Sie entscheiden sich für eine Einzelabrechnung. Ganz wie Sie wünschen.



## *Unsere traditionelle Hochzeits-Pauschale*

ab 50 Personen

**Die Suppe:** Klare schwäbische Hochzeitssuppe mit Grießnockerl, Flädle, Markklößchen und Maultäschle

**Unser Hauptgang:** Zum Sattessen ofenfrische Braten von der Pute, vom Schwein und aus der Rinderkeule, Rahmsauce und Bratensoße, frisches Marktgemüse mit hausgemachten Spätzle und Krokettchen.

**Nachtisch:** Eis-Pyramide mit Feuerwerk. Mit Sahne, heißen Himbeeren und warmer Schokoladensauce.

**Zur späten Stunde ein nächtliches Büfett:** Brotauswahl und Butter sowie Auswahl von Käse vom Brett mit Weintrauben ebenso reichhaltige Fischplatte mit Lachs und Partyfrikadellen

**39.80€p.P.**

**Möchten sie eine Hochzeitstorte?** Gern stellen wir Ihnen unsere hausgemachten Torten vor. Preis nach Anfrage.

Buchen Sie dazu eine unserer verschiedenen Getränkepauschalen oder Sie entscheiden sich für eine Einzelabrechnung. Ganz wie Sie wünschen.

*Alle Preise gelten pro Person und sind inklusive der gesetzlichen MwSt. von 19%. Gerne machen wir Ihnen ein individuelles Angebot. Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten.*