

Heiraten all inclusive

- Bereitstellung Räumlichkeiten am Veranstaltungstag
- Sektempfang
- reichhaltiges festliches Buffet

Vorschlag 1	Vorschlag 2	Vorschlag 3
Tomatencremesuppe * * *	Kraftbrühe mit Eierstich * * *	Broccolirahmsuppe mit Räucherlachsstreifen * * *
Schweinelendchen mit Lauch und Schinken gefüllt dazu grüne Nudeln	Tafelspitz vom fränkischen Weiderind mit Meerrettichsauce, Preiselbeeren und Boullionkartoffeln	Entenbrust in Orangensauce mit Serviettenknödel und Speckrosenkohl
Zwiebelrostbraten mit Spätzle Kartoffelgratin	Wildschweinrücken mit gebratenen Pfifferlingen und hausgemachte Spätzle	Aischgründer Karpfenfilet im Bierteig gebacken dazu hausgemachter Kartoffelsalat
Broccoli mit Mandelbutter Bohnenbündchen	Zanderfilet in Zitronenbutter gebraten mit Petersilienkartoffeln	Kalbschnitzel Saltimbocca mit Tagliatelle
Salatbuffet * * *	Salatbuffet * * *	Salatbuffet * * *
Dessertbuffet	Dessertbuffet	Dessertbuffet

- Mitternachtsimbiss

zartgeräucherter Schinken, Dekorbraten
und Variation an geräucherten Würstchen
aus der hauseigenen Metzgerei,
hausgemachte Feinkostsalat,
Käseauswahl mit Weintrauben,
frisches Partygebäck & Baguette

- korrespondierende Getränke (Bier, Wein, Softgetränke, Kaffee)
- Full-Serviceleistungen
- Nebenkosten

ab € 62,90 pro Person

Lassen Sie sich von unserem Cateringservice verwöhnen!