

Menüvorschlag 1

Gegrillte Scampi mit Aioli, Feldsalat, Pinienkerne und Parmesan



Gelbe Paprikasuppe mit Lachsstreifen und Croutons



Hirschrückenfilet in Mangold „rosa gebraten“
mit Pariser Kartoffeln und Pfifferlingen in Wildjus



Dessertbuffet:
Zitronencreme
Schokoladenmousse mit Himbeermark
Crème Brûlée
Ananascarpaccio mit Basilikumsorbet

Weineempfehlung erfolgt während der individuellen Beratung.

Dieses Menü kostet pro Person € 94,50

Zu allen Vorschlägen servieren wir zum Empfang Prosecco und alkoholfreien Cocktail. Auf den Tischen steht ständig Wasser (Tanusquelle Medium). Nach den Menüs oder dem Buffet wird Kaffee und Degistiv gereicht.

Im Preis sind selbstverständlich Mietwäsche, Mietgeschirr, ausreichend Personal, sämtliche Getränke (außer Cocktails und Champagner) und die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten.