

Menüvorschlag 2

Lachscarpaccio mit Trüffelöl und Parmesan



Doppelte Kraftbrühe mit Gemüsestreifen und Kalbsfleischklößchen



Labskaus mit Wachtelei



Färsenfilet mit Kräuterkruste
Madeirasoße, Kartoffelgratin und Butterbohnen



Dessertbuffet:
Zitronencreme
Schokoladenmousse mit Himbeermark
Crème Brûlée
Ananascarpaccio mit Basilikumsorbet
Weinempfehlung erfolgt während der individuellen Beratung.

Dieses Menü kostet pro Person 98,00€ .

Zu allen Vorschlägen servieren wir zum Empfang Prosecco und alkoholfreien Cocktail. Auf den Tischen steht ständig Wasser (Tausquelle 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.