



## Arrangement Hochzeitsjubiläum

### Menüvorschlag

Karamellierter Ziegenkäsetaler  
mit Babysalatblättern  
in Granatapfelvinaigrette

Hummerschaumsuppe mit Cognacsahne

Kabeljaufilet auf Tomaten-Lauchgemüse,  
Risotto und Petersilienschaum

- oder -  
Schweinefilet im Baconmantel  
mit Baby-Pak-Choi, geschmolzenen  
Schalotten und Kartoffel-Gratin

Crème Brûlée mit marinierten Früchten

### Inklusiv Leistungen:

- ✓ Champagner-Empfang
- ✓ 4-Gang Menü
- ✓ Korrespondierender Rot- oder Weißwein
- ✓ Bier, Mineralwasser, Limonaden und Säfte
- ✓ Kaffee und kleine Digestifauswahl
- ✓ Menükarten nach individueller Gestaltung
- ✓ Saisonales Blumenarrangement, Kerzen, Servietten
- ✓ Geschenktischbereitstellung
- ✓ Gästebuch als persönliche Erinnerung
- ✓ Exklusiver Veranstaltungsservice, Raummiete

98,00 € pro Person

gültig ab 20 Personen, für max. 6 Stunden Veranstaltungszeit

## Brunch-Büffet

### Frühstück

Butter, Margarine, Konfitüren, Diätmarmelade, Honig, Sirup,  
Nuss-Nougatcreme

Joghurt, Frischobst, Müslivariation mit Trockenobst

Käse- und Wurstauswahl, Räucherlachsvariation, Matjes mit  
Hausfrauensauce, Fleischsalat

Roastbeef rosa gebraten mit Cornichons

Verschiedene Brot- und Brötchensorten, Croissants,  
süßes Minigebäck

Rührei mit Speck

### Lunch / Hauptspeisen

Tomatencremesuppe mit Mozarellabällchen

Kabeljauloins auf frischem Saisongemüse  
mit gebuttertem Reis und Dillsauce

Kleine Kalbshüftsteaks auf Champignons à la crème  
und Kartoffelbällchen

Penne in Pesto geschwenkt mit Rucola und Kirschtomaten,  
dazu frischer Parmesan

### Dessert

Weißes Schokoladenmousse mit Himbeersauce

Brownies mit Vanillesauce

Frisches Obst der Saison

34,00 € pro Person

gültig ab 20 Personen, inklusive Kaffee, Tee, Schokolade, Milch,  
Orangensaft, Pink Grapefruitsaft, Multivitaminsaft