HOCHZEITSDINNER

Für Ihr Hochzeitsessen bieten wir Ihnen vier verschiedene Menüoptionen an:

Walking Dinner

BBQ

Buffet

Serviert



Bitte teilen Sie uns eventuelle Allergien im Voraus mit. Wir werden diese selbstverständlich berücksichtigen und sorgen für ein köstliches, sicheres Abendessen für alle.

WALKING DINNER

Während wir das Abendessen in mehreren Gängen servieren, können sich Ihre Gäste frei bewegen und ungezwungen miteinander genießen

Wählen Sie 5 der folgenden Gerichte aus, zum Beispiel 3 Vorspeisen und 2 Hauptgerichte.

Vorspeisen

Couscous mit Orange, Joghurt und Minze

Caprese mit Burrata, Basilikum und Tomate

Marinierter Lachs mit grünen Kräutern

Gamba mit Avocado, Sesam und Bergamotte

Steak Tartar mit Dasje und Shiso

Patrami mit Senfkörnern und süß-sauren Gemüsestückchen



Hauptgänge

Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat, Tomatenzubereitungen und Parmesanschaum

Risotto mit Trüffel, Spinat und Parmesan

Jakobsmuschel mit Erbsen-Wasabi-Zubereitungen

Auf der Haut gebackener Wolfsbarsch mit Fregola

Mit Madeira glasierte Schweinebacke und zwei Kartoffelzubereitungen

Entenbrust mit Knollensellerie- und Haselnusszubereitungen

SHARED DINNING & BUFFET

Die Vorspeisen werden zusammen mit Brot und Kräuterbutter am Tisch serviert, sodass die Gäste gemütlich miteinander teilen können. Die Präsentation erfolgt auf Etageren auf dem Tisch. Das Hauptgericht wird in Form eines Buffets serviert

Vorspeisen

Wählen Sie 4 der folgenden Vorspeisen

Caprese aus Tomaten und Burrata

Perlcouscous mit Kräutern und Zitrone

Carpaccio aus Roter Bete mit Ziegenkäse

Tartar aus Avocado mit Yuzu

Marinierter Lachs mit grünen Kräutern

Caesar-Salat

Rindercarpaccio mit Trüffelmayonnaise

Entenbrustfilet mit Himbeersauce



Buffet

Wählen Sie 3 Gerichte, davon mindestens 1 vegetarisches Gericht

Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat, Tomatenzubereitungen und Parmesanschaum

Champignons in Knoblauch-Kräutersauce

Lachs mit Gemüse der Saison und Zitronensauce

Rosé gebratene Rinderlende mit roter Portweinsauce

Saltimbocca mit Parmesanschaum und Weißweinsauce

Gebratene Kartoffeln & warmes Gemüse der Saison

Live Cooking

Wir servieren Pasta aus einem großen Parmesankäse und Rucola mit Tomaten.

SHARED DINING & SERVIERT

Möchten Sie lieber entspannt am Tisch sitzen bleiben? Dann lassen Sie uns Ihnen das Hauptgericht servieren. Unsere Vorspeisen, serviert mit frischem Brot und Kräuterbutter, präsentieren wir Ihnen stilvoll auf Etageren, die wir am Tisch servieren.

Vorspeisen

Wählen Sie 4 der folgenden Vorspeisen

Caprese aus Tomaten und Burrata

Perlcouscous mit Kräutern und Zitrone

Carpaccio aus Roter Bete mit Ziegenkäse

Tartar aus Avocado mit Yuzu

Marinierter Lachs mit grünen Kräutern

Caesar-Salat

Rindercarpaccio mit Trüffelmayonnaise

Entenbrustfilet mit Himbeersauce

Hauptgänge

Jeder Gast kann aus den folgenden drei Gerichten wählen.
Wir bitten Sie, uns Ihre Auswahl spätestens einen Monat vor der Hochzeit zusammen mit der entsprechenden Tischordnung mitzuteilen.

Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat, Tomatenzubereitungen und Parmesanschaum

Kabeljau mit Kartoffelgratin, glasierten Karotten und Sauce Hollandaise

Rinderfilet mit Kartoffelgratin, Gemüse der Saison und Choron-Sauce

BBQ

Ein BBQ an Ihrem Hochzeitstag sorgt für eine wunderbar entspannte Atmosphäre. Jeder kann sich selbst bedienen und die Gäste können sich frei bewegen, während sie leckere Snacks genießen.

Live vom grill

Während die Beilagen in Form eines Buffets präsentiert werden, bereitet unser Küchenchef folgende Gerichte live für Sie zu:

LLimousin-Hamburger

Grillwurst

Hähnchenspieß

Slow Cooked Beef

Lachs in Pergamentpapier

Gemüsespieß

Ofenkartoffel mit Crème fraîche

Beilagen

Die folgenden Gerichte werden mit Liebe und Sorgfalt in einem stimmungsvollen Buffet präsentiert. Eine einladende Auswahl, perfekt zum gemeinsamen Teilen und Genießen.

Brot und Butter

Kartoffelsalat

Nudelsalat

Verschiedene Dips: Aioli, Hummus, Tomatenchutney

Saucen

DESSERT

Oft wird die Hochzeitstorte angeschnitten und als Dessert serviert.

Möchten Sie lieber keine Hochzeitstorte als (einziges) Dessert?
Dann stellen wir Ihnen ein Dessertbuffet zusammen.

Vom Chefkoch kreierte Desserts, inspiriert von der Saison.

Aufpreis von 9 € pro Person.

