



**„Eine gute Küche ist das
Fundament allen Glücks“**

**Unser All Inklusiv Angebot
für Ihre Hochzeit oder
Familienfeier!**

**Wir freuen uns auf Ihre
Anfrage!**

Ihre Familie Müller

Gültig ab 1. August 2015



Wir empfangen Sie und Ihre Gäste mit einem Prosecco von der Sektkellerei Duprés, Schloss Landestrodt, Neustadt a. Rbg.

Dazu reichen wir pro Person 3 Stck. Fingerfood:

Kleiner pikanter Geflügelspieß,
Pflaume, Dattel und Aprikose im Speckmantel,
Tomate-Mozzarella

Danach haben Sie die Wahl zwischen einem Menü oder einem Buffet. Bei dem Buffet wählen Sie bitte zwei warme Hauptgänge aus.

Unsere Angebot für Ihr 4 Gänge Menü:

Lauwarmes Medaillon vom Fjordlachs
auf Gewürz Cous Cous mit Avocado und Mango

Karotten-Orangensuppe mit Croutons

Jungschweinfilet vom Schwäbisch Haller Landschwein
im Wirsing-Schinkenmantel mit Gemüse und Kartoffel- Lauch-
Gratin

oder

Gebratene Maispouardenbrust
mit provenzalischen Gemüse und Polenta

Schokoladentrio:
Mousse, Törtchen und Parfait

Unser Büfettangebot:

Kalte Gerichte:

Ganzer pochierter Fjordlachs mit Rauchfischspezialitäten umlegt
Bunte Auswahl von Antipasti Gemüse
Tomate - Mozzarella mit nativem Olivenöl und Basilikum
ital. Landschinken mit Melonenschiffchen
Pikanter Geflügel- Cous Cous Salat,



Kartoffel- Rucolasalat
Brokkolisalat mit Schinkenstreifen und Nudeln
Brotkorb und Butter



Suppe:

Niedersächsische Hochzeitssuppe **oder** Cremesuppe vom
Champignon mit Kerbelsahne **oder** Karotten-Orangensuppe **oder**
die kalte Alternative für die warmen Tage:
Gazpacho - eine andalusische Gemüsesuppe

Warme Hauptgerichte - bitte wählen Sie 2 Gerichte aus-



Gschnetzeltes von Kalb und Rind
in Tomaten-Champignonrahm mit Brokkoli und Kräuterknöpfe
oder

Jungschweinfilet a la „Saltimbocca“ vom Schwäbisch Haller
Landschwein mit Gemüse und Kartoffel- Lauch- Gratin
oder

Piccata von der Maispoularde mit Ratatouillegemüse und Gnocchi
oder

Pochiertes Filet vom Fjordlachs auf Blattspinat und
Thymiannudeln



Dessert:

Buttermilchmousse mit Portweinkirschen
Schokoladenmousse mit Orangenragout
Vanillecreme mit Beerenragout

Ob nun ein Menü oder das Büfett für Sie in Frage kommt, unser
Angebot beinhaltet einen



Mitternachtssnack:

Frisches Mett und Salami vom Brett
Käseauswahl mit Trauben
Brotkorb

Unsere Getränkeauswahl:



Deutsche Winzerweine des aktuellen Jahrgangs:

Weißwein, Roséwein oder Rotwein

Gerne können Sie diese bei Ihrer Detailabsprache bei uns verkosten.

Weitere Getränke:

Gilde Ratskeller vom Fass, Hefeweizen, alkoholfreies Bier, alkoholfreies Hefeweizen

Softdrinks

Mineralwasser - Medium und still -

Williams Birne, Jubiläums Aquavit, Ramazotti

Kaffee vom Büfett (keine Kaffeespezialitäten)



Preis pro Person: 89,50 Euro inkl. gesetzl. MwSt.

Dieses Angebot gilt für einen Zeitraum von 8,5 Stunden beginnend mit dem Eintreffen der Gäste.

Die danach verzehrten Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet.

Die Blumendekoration ist in diesem Angebot bereits mit enthalten.

