

Hochzeitsmenu Vorschläge

Gönnen Sie sich für Ihre Hochzeit das Besondere und feiern Sie bei uns...

Wir helfen Ihnen gerne bei Ihrer Hochzeitsvorbereitung
und stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Vom Aperitif über das Menu und die Weinauswahl,
wir begleiten Sie durch den Tag Ihres Lebens
und versprechen Ihnen echten Hochgenuss.

Werfen Sie einen Blick auf einige unserer Menu - Vorschläge,
gerne beraten wir Sie persönlich.

Hochzeits Menu 1

Gebratene Riesencrevetten
auf Mangochutney
dazu bunte Zupfsalat an Sherrydressing

Indisches Currysüppchen
mit hausgemachtem Linsenpraliné

Saisonaler Risotto

Rindsfilet am Stück gebraten an Morchelsauce
dazu Kartoffelgratin
und bunte Gemüsvariation

Dessertbuffet
Hochzeitstorte
Käsebuffet

Hochzeits Menu 2

Rosa gebratenes Roastbeef
an Meerrettich - Kürbiskernvinaigrette
und bunten Zupfsalaten

Ananas - Peperonisüppchen
mit grilliertem Hummerschwanz am Spiess

Gebratenes Zanderfilet
auf Cherry - Tomatenragoût und Safransauce

Kalbsfilet am Stück gebraten im Rohschinkenmantel
auf Weisswein - Mascarpone - Risotto und Saisongemüse
an Portweinjus

Dessertbuffet
Hochzeitstorte
Käsebuffet

Menu 3

Gebratene Jakobsmuscheln auf Tomatenconfit
dazu bunte Zupfsalat an Sherrydressing

Hausgemachte Rindskraftbrühe
mit Gemüseperlen

Tagliolini mit gebratenen Pilzen
an Noilly - Pratschaum

Rosa gebratenes Roastbeef an Sauce Bearnaise
dazu Bratkartoffeln und Marktgemüse

Dessertbuffet
Hochzeitstorte
Käsebuffet

Mitternachts – Snack

Zum Beispiel

Basler Mehlsuppe

Gerstensuppe mit Wienerli

Weisswürste mit Brezel und süssem Senf

Appenzeller Siedwurst