

5-gängiges Hochzeitsmenü

Fleischpastete und Morchelterrinen
an Cumberland-Sauce
Salatbouquet

Variation von bunten Blattsalaten
Rindstartar
* * *

Suppen

Tomatencremesuppe mit Gin und Basilikum verfeinert

Kraftbrühe mit Kräuterflädli

Broccolicremesuppe mit Crevetten
* * *

Zwischengerichte

Lachssteak in Blätterteigmantel
an Dillsauce
Wildreis

In Honig gebratenem Perlhuhnbrüstchen auf Kefenbett
Rissolées-Kartoffeln
* * *

Hauptgerichte

Kalbsfilet in Blätterteig
Rinds- und Schweinsfilet

Rindsfiletspitzen Stroganoff
(ohne Extrasauce)

Beilagen

Butternudeln, Kroketten, Wildreis, Gemüsevariationen

Saucen

Steinpilz- oder Morchelrahmsauce
* * *

Dessertbuffet

Verschiedene Cremes, Mousses, Fruchtsalat, Obst,
kleine Fruchtwähen, einheimische Käsesorten

Dessertteller

Variationen von Mousses mit Rahm und Früchten garniert
(Mousses: Schokolade braun und weiss, Waldbeeren)

Hochzeitstorte (Eistorte)