

Menüvorschläge für Hochzeiten 2012

MENÜ 1

Gourmetschüssel mit norwegischem
Wildlachs
Pastete, Melonen und Rohschinken
Toast und Butter

Klare Ochsenschwanzsuppe

Gemischter Salat

Kalbsfilet an Morchelsauce
Rindsfilet an einer Rotweinsauce
Kartoffel-Kroketten
Gemüse garnitur

Dessertbuffet mit Hochzeitstorte

Fr. 98.90

MENÜ 2

Terrinendreiklang assortiert mit
frischen Pilzen
Toast und Butter

Broccolicreme

Gemischter Salat

Roastbeef nach englischer Art
Gratinkartoffeln
Gemüse garnitur

Dessertkreation

Fr.87.70

MENÜ 3

Trio du nord mit Lachs,
Crevetten und Rauchforellenfilet
Toast und Butter

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

Saison Salat

Kalbssteak mit Pilzsauce
Breite Nudeln
Gemüse garnitur

Zimtglace mit Rotweinbirne

Fr. 88.70

MENÜ 4

Frischlachs- und Rindstartar
Toast und Butter

Gelbe Peperonicreme

Nüsslisalat mit Ei

Rosa gebratenes Lammcarré
Bäckerinkartoffeln
Gemüse garnitur

Früchte- und Beerenteller mit Eis

Fr. 86.10

Menüvorschläge für Hochzeiten 2012



MENÜ 5

Melonen mit Rohschinken

Pilzcreme

Gemischter Salat

Rindfilet am Stück rosa gebraten
Kartoffeln-Krapfen
Gemüse garnitur

Beerenrumtopf mit Vanilleeis

Fr. 92.50

MENÜ 6

Geflügelkraftbrühe

Frittierte Fischvariation
Salzkartoffeln

Frühlingsalat

Kalbsmedaillons mit Morchelsauce
Butternudeln
Gemüse garnitur

Dessert-Überraschung

Fr. 94.60