



Prestige Pauschale 79,00 € pro Person

Appétitanreger

Vorspeise

Spargelpastete mit Entenstopfleber, Kräutersalat und Nussvinaigrette

ODER

Entenstopfleber im Mantel von Karottenstreifen mit Kümmel, getoastetes Brioche

ODER

Hasenrücken auf provenzalische Art gefüllt, Perlgraupensalat und Äpfel

ODER

Hummercarpaccio mit Zitrusfruchtöl und Fischeiern mariniert,
Salat und Blumen aus dem Garten, Hummersauce und Crème Fraîche

Zwischengang

Weisse Spargelvelouté, Hummerravioli und Tempura mit Kräutern und Curry,
Espuma von grünem Spargel

ODER

Sankt Jakobsmuscheln gebraten, Safranrisotto und Lakritzsauce

ODER

Gebratene Entenstopfleber, Mini-Lauch und Pilze der Saison mit Haselnüssen

ODER

Gambas « Black Tiger » im Engelshaar mit frischen Kräutern, marinierte Mini-Pfifferlinge

Sorbet

Hausgemachtes Liebstöckel-Vermuthsorbet

Hauptgang

Rinderfilet Wellington, Beilagen der Saison, Rotweinsauce

ODER

Halbe Wachtel mit Entenstopfleber und Trüffeln gefüllt,
Petersilienwurzelpüree und Knuspriges von der Kartoffel

ODER

Kalbsfilet mit Kräuteröl im Ganzen pochiert,
Erbsen und feine Karotten, Kartoffel-Nusspüree

ODER

Kalbshaxe auf niedriger Temperatur gegart (72 Stunden),
Sauce aus Trüffeln vom Burgund, Dauphine-Kartoffeln mit Bärlauch und Gemüse der Saison



Käse

Kartoffelterrinen mit Münster, Kirschwasser und Kümmel, Mesclunsalat und Basilikumvinaigrette

ODER

Brie gefüllt mit getrockneten Früchten

ODER

Auswahl an 6 Käsesorten: Bleu de Bresse, Tomme de Chèvre, Morbier, Munster, Emmental, Camembert / getrocknete Früchte, Apfelbällchen, Melonenbällchen und Nüsse

Vordessert

Mango und Karotten mit Ingwer, Grapefruitgranité

ODER

Ratatouille von süßem Gemüse, Himbeer-Schokoladensorbet

ODER

Gurke und grüner Apfel mit gepfeffelter Minze

Windbeutelkunstwerk

Geschmacksrichtungen : Vanille, Schokolade, Himbeere

ODER

Hochzeitstorte

Geschmacksrichtungen : Schokolade, rote Früchte, Heidelbeere, Mango, Erdbeere, Himbeere, Brombeere, Praliné

ODER

Dessertteller

Knuspriges von schwarzer Schokolade und Kokosnusskrem, Erdbeeren und Mango nach Thai Art, Heiss-Kaltes von der Ananas

ODER

Gewürzte Schokoladentorte mit Waldmeistermousse, Nougatine und gekochte Pflaumen, Koriandereis auf gebratenen Zwetschgen

ODER

Variation von gefüllten Zigarren mit Coulis
Schwarze Schokolade – Minze - Milkschokolade- Himbeere

Das Hochzeits-Menü versteht sich ohne Getränke!