

- Premium-Catering vom Metzgermeister und Koch aus dem Sterne-Restaurant „Zur Traube“
- Eventmanagement vom Veranstaltungskaufmann
- Verleih von Event-Equipment

Hochzeitsbuffet „Spargelzeit“

- Spargelcremesüppchen mit Einlage
- Kalter pochierter Wildlachs an grünem Spargelsalat
- Carpaccio vom Rinderfilet mit Spargelvinaigrette
- Frischer deutscher Spargel mit Sauce Hollandaise
- Hausgemachter Kochschinken und Rohschinken
- Kalbsbraten in Schalottensauce mit Drillingskartöffelchen
- Vanillemousse mit frischen Erdbeeren
- Käseplatte von ausgesuchten Rohmilchkäsen mit blauen und grünen Trauben

Preis auf Anfrage