

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

## Hochzeitsbuffet „Klassisch“

- Brotkorb mit verschiedenen Dips
- Ochsenschwanzbrühe mit leichter Beilage
- Fischplatte „Cuxhafen“, pochierter Wildlachs, Schillerlocken, geräucherte Forellenfilets und Nordseekraben
- Feinkostplatte mit gefüllten Cremeeiern, Spargelröllchen und Roastbeef mit Remouladensauce
- Ochsenbraten in Portweinsauce an Serviettenknödeln und Apfelrotkohl
- Filetmedaillons an frischen Champignons à la Creme mit schwäbischen Spätzle und Blumenkohl
- Schokoladenmousse mit frischer Ananas
- Bayrisch Creme mit frischem Exotensalat
- Käseplatte Vive la France: Roche Baron, Fougereous, Columniers, Tomme de Savoie, Goudawürfel, grüne und blaue Trauben

36,00€ / pro Person