

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

Hochzeitsbuffet „Klassisch“

(ab 30 Personen)

- Rinder-Süppchen mit Maultäschle
- frischer Feldsalat mit Eier-Speck-Dressing
- Ganzer pochierter Wildlachs in Meerrettichsauce (kalt)
- Bretonischer Hummer in Zitronen-Ingwer-Sauce (kalt)
- Tournedos in Charlotten-Jus mit gratenierten Kartoffeln und Bohnen im Speckmantel
- Zanderfilet in Zitronenbutter mit Rosmarin-Drillingen und Brokkoli in Rahmsauce
- Zartbitter Schokoladenmousse mit frischer Ananas
- Panna-Cotta mit Honigmelonensalat
- Französische Rohmilchkäse mit vielfältigen Brotkorb

Preis auf Anfrage

