


**Unsere Ideen für euer Hochzeitsmenü:** Entdecken Sie unsere Auswahl und kreiert euer eigenes Genussmenü. Nach dem Motto: „Mix and Match!“


## VORSPEISEN AM TISCH SERVIERT (3 STÜCK)

Zu allen Gerichten reichen wir Focaccia und Olivenöl

Burrata  
Ofengemüse | Basilikumpesto

Bruschetta   
Cocktailtomaten | Parmesan


Ziegenkäse  
Grillgemüse | Thymian


Antipasti   
Champignons | Zucchini | Paprika

Black Tiger Garnele  
Erbsenstampf | Zitrone oder  
Aioli | Lemon-Chilli


Teriyaki Hähnchen  
Zuckerschoten | Erdnuss

Carpaccio  
Rind | Parmesan | Zitrone

Carpaccio   
Rote Beete | Cashew |  
Schafskäse

Carpaccio   
Kohlrabi | Wallnuss | Limette

Vitello Tonnato  
Kalb | Thunfisch | Kapern

Piementos de Padron   
Olivenöl | Lemon-Chilli

Fetawürfel  
Filoteig | Honig

Blattsalat  
Pickled Radieschen | Traube

 = vegan möglich

Alle genannten Preise verstehen sich inkl. der zum Zeitpunkt der Leistungserbringung geltenden MwSt.  
Allergene und Zusatzstoffe und entsprechende Alternativen erläutern wir gerne im persönlichen Gespräch mit euch.

Wählt bis zu 3 verschiedene Hauptspeisen aus den Kategorien Fleisch, Fisch und Vegetarisch/Vegan. Sowie 2 Beilagen und eine Soße.  
Grillbuffet von der Feuertonne: zzgl. 300 €

## FLEISCH

Wählt 2 Dips: Mojo Verde | Paprika-Tomaten-Salsa | Kräuterschmand | Sojaschmand

Rinderhüfte  
57°C | Salzstation



Saltimbocca  
Kalb | Schinken | Salbei

Maispoularde  
Rosmarin | Limette



Lammkeule  
59°C | Zitrone

## FISCH

Geflämmt Lachs  
Zitrone | Rosmarin



Kabeljau  
Zitronen-Senf Crumble | Thymian

Blacktiger Garnele  
Thymian | Knoblauch



Confierter Seeteufel  
Schinken | Salbei

Confierter Lachs  
Rosmarin | Zitrone

## SAUCEN

Salbeijus

Sauce Bernaise

Zitronen Buttersauce

🌱 = vegan möglich  = von der Feuertonne möglich


Alle genannten Preise verstehen sich inkl. der zum Zeitpunkt der Leistungserbringung geltenden MwSt.  
Allergene und Zusatzstoffe und entsprechende Alternativen erläutern wir gerne im persönlichen Gespräch mit euch.


Wählt bis zu 3 verschiedene Hauptspeisen aus den Kategorien Fleisch, Fisch und Vegetarisch/Vegan. Sowie 2 Beilagen und eine Soße.  
Grillbuffet von der Feuertonne: zzgl. 300 €


## VEGETARISCH | VEGAN

Fregola  
Taleggio | Kräutersaitlinger 

Falafel   
Rotkraut | Kräuterschmand

Melanzane   
Aubergine | Tomate | Mozzarella

Moussaka   
Linsen | Aubergine | Tomate

Schafskäse   
Zucchini | Tomate | Pepperoni

Parmesanlaib  
Pasta | Pesto

## BEILAGEN

Fregola Sarda  
Parmesan | Limette oder  
Tomate | Kräuter | Parmesan

Quetschkartoffeln  
Olivenöl | Kräuter

Rosmarinkartoffeln  
Drillinge | Olivenöl

Röstkartoffeln  
Zitrone | Thymian

Gratin  
Kartoffel | Zucchini | Parmesan

Grillgemüse  
Saisonell | Bunt

Pasta  
Tricolore | Mix

 = vegan möglich  = von der Feuertonne möglich

Alle genannten Preise verstehen sich inkl. der zum Zeitpunkt der Leistungserbringung geltenden MwSt.  
Allergene und Zusatzstoffe und entsprechende Alternativen erläutern wir gerne im persönlichen Gespräch mit euch.

Mit der perfekten Nachspeise wird der Abend rund, die Menschen glücklich und die Herzen schlagen im Einklang.

## DESSERT (2 STÜCK)

Crème brûlée  
Vanille | Karamell

Mousse au Chocolat  
Schoko | Zartbitter | Vollmilch

Cheesecake  
Keks | Himbeere

Limettenmousse  
Limette | Minze



Zitronentiramisu  
Bisquit | Mascarpone

Früchte  
Saisonelle Auswahl



Pistazientiramisu  
Bisquit | Matcha

Brownie  
Zartbitter | Vanille



Panna cotta  
Himbeere | Vanille



 = vegan möglich

Alle genannten Preise verstehen sich inkl. der zum Zeitpunkt der Leistungserbringung geltenden MwSt.  
Allergene und Zusatzstoffe und entsprechende Alternativen erläutern wir gerne im persönlichen Gespräch mit euch.