



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 Garnelen
Erbsenstampf | Zitrone oder
Aioli | Lemon-Chilli

Teriyaki Hähnchen
Zuckerschoten | Erdnuss

Carpaccio
Rind | Parmesan | Zitrone

Carpaccio
Rote Beete | Cashew |
Schafskäse

Carpaccio
Kohlrabi | Walnuss | Limette

Vitello Tonnato
Kalb | Thunfisch | Kapern

Pimentos 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

Geflämmerter Lachs
Zitrone | Rosmarin



Kabeljau
Zitronen-Senf Crumble | Thymian

Blacktiger Garnelen
Thymian | Knoblauch



Confiertes Seeteufel
Schinken | Salbei

Confiertes Lachs
Rosmarin | Zitrone

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 Feuergrilltonne: zzgl. 300 €

VEGETARISCH I VEGAN

Fregola
Taleggio | Kräutersaitlinger



Falafel
Rotkraut | Kräuterschmand



Melanze
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

Grillgemüße
Saisonell | Bunt

Pasta
Tricolore | Mix



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.