

- Das Menü - "Classic"

Empfang auf dem roten Teppich mit:

Hugo, Aperol Spritz,
Lillet Berry mit Schweppes Russian Wildberry, Secco und Orangensaft.

Köstlicher Auftakt:

Hochzeitssuppe am Tisch serviert.

Festschmaus:

(Antipasti) Datteln im Speckmantel

Salate: Bauernsalat, Rucolasalat und Kirsch-Tomaten-Mozzarella Salat
mit frischem Basilikum und Balsamico.

Hausgemachte Rinderrouladen,
Hähnchenbrustmedaillons auf mediterranem Gemüse, Schweinefilet an Pilzrahmsauce,
Schweinebraten mit Schafskäse gefüllt "Italienischer Art",
Lachs auf Tagliatelle mit Bärlauchsauce,
Gemüse der Saison, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin, Salzkartoffeln und Kroketten.

**Als AKTION bieten wir Ihnen die Möglichkeit, gegen einen kleinen Aufpreis,
Lateinamerikanischen Roastbeef am Buffet tranchieren zu lassen.**

Dessertbuffet mit einer großen Auswahl:

Amaretto-Mandelcreme, Topfenmousse mit leichter Limettennote, Himbeer-Traum, Schokoladensplittereis
dazu viele verschiedenen Leckereien.

Mitternachtsimbiss:

Original Currywurst mit Pommes,
Kilmerstuten mit Käse-, Schinkenplatte und Marmelade, Kaffee und Tee.

Getränke inklusive:

Veltins vom Fass, Erdinger Weizen Urweisse Dunkel Hell, alle alkoholfreien Getränke, Energy Drink, Korn und
Waldfrucht von Berentzen, Steinfrucht und Green Power von Heydt, Berliner Luft, verschiedene Weine, Sekt,
Wodka, Springer Urvater, Mariacron, Osborn Veterano, Gin, Bacardi, Bacardi Razz, Havana Club, Jim
Beam, Jägermeister, Baileys, Ramazzotti, Ramazzotti Rosato, Pimm's, Lillet Berry mit Schweppes Russian
Wildberry, Fernet, Aquavit, Malteser, Hugo, Aperol Spritz, viele Sorten Obstbrand und noch vieles mehr!!!

68,50 Euro pro Pers.

(von 18.30 - 03.00 Uhr)

Der angegebene Preis versteht sich ab 100 Personen.