

LAST MINUTE INS GLÜCK: „GENIESSERHOCHZEIT“

UNSER SERVICE:

- Hochzeitsplanung und Ablaufgespräch
- Probeessen-Event zum Appetitmachen
- Auf- und Abbau der Location
- Kompetentes und freundliches Serviceteam
- Empfang im Innenhof
- Bio-Catering durch das Catering-Team von Simon Tress
- Mitternachtsimbiss
- Getränkepauschale von 17:00 bis 03:00 Uhr
- Reinigung der Location

UNSERE SPEISENAUSWAHL:

Suppen zur Auswahl:

- Cremesuppe von Gartenkräutern mit Antipasti-Ravioli und gewürzter Zitronensahne
- Cremesuppe vom Herbstkürbis mit Kürbiskernöl und Sahnehäubchen verfeinert
- Schwäbische Maultaschensuppe mit 3erlei Maultäschle sowie Schnittlauch und Backerbsen
- Feine Tomatensuppe mit Basilikumschaum und Thymian-Croutons
- Karotten-Ingwer-Suppe mit Kräuterschaum
- Geeiste Gazpacho mit Tomatensorbet und Zitronenöl

* * *

Vorspeisen-Variation (Drei zur Wahl):

- Alblinsen-Falafel auf Albbuchweizen-Apfel-Cashewkern-Salat (vegan)
- Frischkäsenougat auf Pumpernickel mit Meerrettich-Erbse
- Gemüsegarten auf Acker süß-sauer (vegan)
- Tomaten-Basilikum mit Mozzarella-Kräutersalat und Urkornbällchen
- Gerauchte Forelle auf geröstetem Kartoffel-Frühlingslauch-Sandwich
- Gefüllte rosa Rinderscheiben mit Champignons, Speck und Zwiebeln

* * *

Zwischengang:

- Gebratenes Forellenfilet auf erlesenen Sommersalaten mit Radieschen und frischem Meerrettich

* * *

Hauptgang:

- Rosa gebratenes Edelteil vom Rind auf Rinderfeinragout mit Ravioli von getrockneten Tomaten und Salbei dazu Kartoffel-Steinpilz-Auflauf mit gerauchtem Paprika-Kartoffel-Püree sowie Ratatouillegemüse
oder
- Ablinsen-Ofenschlupfer auf Gemüsepüree mit hausgemachten Kräuterschupfnudeln sowie glasiertem Gemüse und Ziegenkäse-Nocken

* * *

Miniatur-Dessert-Buffer (Drei zur Wahl):

- Mousse au Chocolat
- Joghurtsorbet
- Lauwarmer Ofenschlupfer mit Vanillesoße
- Creme Brulée
- Erdbeer-Minze-Salat
- Zwetschgenragout mit Vanilleespumas
- Lautwarmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern
- Mocca Panna Cotta
- Waldbeerenragout mit Vanilleespumas

* * *

Mitternachtssnack

- Hausgemachte Currywurst mit Dinkelbrötchen und Pimp-Your-Curry-Wurst
- Mitternachtsvesper

UNSERE GETRÄNKEAUSWAHL:

Zum Aperitif:

ROSE-Sekt vom Weissburgunder
Prosecco von Roten Beeren
Rosemary-Aperitif

Alkoholfreie Getränkeauswahl:

Glastal-Wasser spritzig oder still
Hausgemachte Limonaden
Streuobst-Apfelsaft

Bierauswahl:

Schäfleshimmel naturtrüb frisch gezapft
Dreikorn-Weizenbier
Neumarkter Alkoholfreies Weizenbier
Neumarkter Alkoholfreies Pils

Kaffeespezialitäten:

Café Creme
Cappuccino
Espresso
Latte Macchiato
Teeauswahl

Weinauswahl: mit Weinfass auch als Happening im Innenhof

Riesling trocken Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan
Chardonnay Weingut Sander

Rosé Cuvée Schwarztrauber

Quaderna Via (90% Tempranillo / 10 % Cabernet Sauvignon)
Stutz Lemberger Holzfass

Bio-Gin-Bar: ab 23:00 Uhr

Beauty Gin
White Sox Gin
Juniper Green Gin

Aqua Monaco Tonic Water
Beutelsbacher Tonic Water
Voelkel Tonic Water

Orangen/Zitronen/Rosmarin/Berries/Lavendel

WEDDING-SETUP

- Weiße Hussen
- Stoffservietten
- Silberne Kerzenleuchter mit Spitzkerzen
- Wein und Wasserglas
- Brotteller mit Tomatenbutter und Stangenbrot
- Menükarten
- Bistrotische im Außenbereich
- Loungemöbel im Außenbereich
- Kavalierhaus

