

Menüvorschlag
Hochzeitpauschale Premium
4-Gang-Menü

Gebratene Jakobsmuscheln
Cremige Polenta, grüner Spargel und Maracuja

Suppe von gebratenen Champignons
Schnittlauch

Steakhüfte vom Angusrind
Nussbutter-Kartoffelpüree, Bohnen im Speckmantel, Röstgemüsejus

oder

Filet vom Saibling
Geflämmter Lauch, violetter Kartoffelsalat, Safransoße

Nougatmousse
Birne, Filouteig, Amaretto und Sabajone

Buffetvorschlag Hochzeitspauschale Premium

Vorspeisen

Schaustück vom Rotbarsch
verschieden gefüllte Wraps
Tomate Caprese, Balsamico und Basilikum
Viererlei von Lachsterrinen und Garnelen mit Honig-Senfsoße
marinierte Hähnchenspieße und Ananas
mediterrane Salami und Schinkenspezialitäten / Melone
Vitello Tonnato mit Kapern, Rucola und Parmesan
ofenfrisches Baguette und Brot / Butter / Kräuterbutter

Suppe

„Limonen-Kokossuppe“
Korianderhähnchen

Salate

Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Oliven
Caesar Salat mit Croûton
Tomatensalat / Gurkensalat
Blumenkohlsalat mit Kochschinken
scharfer Ananassalat mit Feta
Rohkost und Blattsalate

vom Grill

kleine Rumpsteaks, Schaschlikspieße vom Lamm
Kräuter-Hähnchenbrust / Schweinenackensteaks
Krakauer Bratwurst, Thüringer Bratwurst
frische Lachsseite mit einer Pesto-Tomatenkruste

begleitend dazu

Butter-Maiskolben mit Grilltomaten / Bohnen im Speckmantel, Ofengemüse
Rosmarin-Schalottenkartoffeln / Wedges mit Sour Cream
gefüllte Backkartoffeln

Dessert

Eisstation mit verschiedenen Sorten / Passionsfrucht-Grießflammerie
Schokobrownies mit Karamellsoße / Käsevariation mit Feigensenf,
Weintrauben und Nüssen

*Upstalsboom -
so einzigartig wie sein Name!*