

## V) Hochzeitsmenue, klassisch

---

### Kaltes Buffet

Räucherfischvariationen an Sahnemeerrettich

Spalten von der Melone mit Schinkenvariation

Stangenspargel im Schinkenmantel

Fruchtiger Geflügelcocktail mit Curry

Tomaten und Mozzarella mit frischem Basilikum

Auswahl von Schwollener Landbrot, hausgemachte Kräuterbutter und Griebenschmalz

### Salatbar

Variation von Blattsalaten mit Vinaigrette und Sahne-Kräuterdressing

### warme Gerichte

Medaillons vom Schweinefilet mit Waldpilzrahm

Streifen von der Putenbrust in Calvadosrahmsauce

Ragout von Hirsch und Willsau aus heimischem Revier mit Birne und Preiselbeeren

Rinderbraten aus der Hüfte mit Spätburgundersauce

### Beilagen

gratinierter Blumenkohl

Apfelrotkabbes, Kaisergemüse

Hozzelcher mit Meersalz und Kräutern

Grüne Nudeln und hausgemachte Spätzle

### zum Schnause

Mousse von dunkler Schokolade

Mandel-Amaretto-Creme

Frischer Obstsalat