



Hier finden Sie ein Beispiel für ein **3 Gang Menü**.
Dieses kann natürlich nach Ihren Vorstellungen ergänzt oder geändert werden.

Amuse Bouche

x

In Aromaten gegrillter Zander und Jacobsmuschel sowie gebeizter Lachs
an Bouquet von Blattsalaten
mit Limonen Safran Dressing

x

In Rotwein pochierte Lammhüfte mit Thymianjus
dazu Paprika Tomatengemüse
und getrüffelter Kartoffelschnee

x

Moccasouffle und Zartbittereis
an glacierten Feigen

Sämtliche Speisen werden frisch zubereitet und entweder von Ihrem oder unserem Personal serviert

Auf Wunsch mit Geschirr und Besteck - inkl. Endreinigung

Gerne bieten wir Ihnen auch Getränke mit an, als Pauschale oder nach Verbrauch, bei Bedarf auch mit mobiler Theke und Servicepersonal.

Preis: Kein Fest ist wie das andere und jede Feier ist so individuell wie Sie und Ihre Gäste. Ein Buffet für 20 Gäste kalkuliert sich anders als eines für 2.000 Personen. Dazu bietet jede Veranstaltung noch eine Fülle von Rahmenbedingungen.

Aus diesem Grund steht hier kein fester Preis, wir setzen uns mit Ihnen zusammen und entwickeln jedes Angebot nach Ihren Vorstellungen, Bedürfnissen und Ihrem Budget.