



Hier finden Sie ein Beispiel für ein **4 Gang Menü**.
Dieses kann natürlich nach Ihren Vorstellungen ergänzt oder geändert werden.

Amuse Bouche

x

Trilogie

von Entenleberpastete, geräucherter Entenbrust und in Aromen gebratener Wachtel
an Bouquet von Blattsalaten und Trauben Linsensalat mit Himbeer - Walnuss Dressing
und Kürbiskernöl

x

Getrübtes Spinatcremsüppchen mit gebratener Garnele
und Safransahne

x

Zitronensorbet mit Limocella

x

Rosa Rinderfilet unter der Senf-Kräuterkruste auf Burgundersoße
an Waldpizrisotto mit Feta gratinierte Zucchini

x

Crème Brûlée und Joghurteis
an Erdbeerspiegel

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.