



Liebes Brautpaar

*Wir würden uns sehr freuen, wenn Sie Ihren ganz
besonderen Tag bei uns feiern würden.*

*Es versteht sich von selbst, dass man an diesen Tag höchste Ansprüche
stellt.*

Und dafür stehen wir.

*Unsere Küche wird Sie mit Köstlichkeiten verwöhnen und unser
liebenswürdiger Service*

wird sich um ihr Wohlergehen kümmern,

*so dass Sie einen unvergesslich schönen Tag erleben, an dem Sie gerne
zurückdenken.*

In einem persönlichen Beratungsgespräch

besprechen wir Ihre individuellen Wünsche.

*Bitte haben Sie Verständnis dass wir nur nach vorheriger
Terminabsprache die entsprechende Zeit für Sie haben.*

Hochzeitsmenü 1 ab 20 Personen

Hochzeitssuppe vorweg

*Gebratene Barbarie Entenbrust und Schweinefilet
im Ganzen gebraten an einer Sauce Hollandaise,
Entensoße mit Salzkartoffeln, Kroketten,
Apfelrotkohl, frischen Pilzen und erlesenem Gemüse*

*zweierlei Mousse au Chocolate mit
frischen Früchten*

Hochzeitsmenü 2 ab 20 Personen

Hochzeitssuppe vorweg

*Rumpsteak, Schweinefilet, und Hähnchenbrust an einer Sauce
Hollandaise, Bratensauce mit Salzkartoffeln, Kroketten
geschmorten Pilzen und erlesenem Gemüse*

*Vanilleeis mit heißen Kirschen und
Sahnehäubchen*

Hochzeitsbüffet 1 ab 25 Personen

Hochzeitssuppe vorweg

Kalte Speisen

Baguette, Schwarzbrot und Partybrötchen

frische Nordseekrabben, geräucherter Aal, Forelle und Matjes

Räucherlachs und Stremellachs mit Honigsensauce

Hackepeter, Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt

Tomate-Mozzarella, Melone mit Schinken, Partyfrikadellen

Eier ausgarniert mit Remouladensauce

Bauernsalat, Gurkensalat, Krautsalat und Bohnensalat

Warme Speisen

Spanferkel, Spieß oder Krustenbraten zur Auswahl

dazu eine Bratensoße, Tzatziki und Bratkartoffeln

gebratene Barbarieentenbrust

gebratene Putensteaks mit Sauce Hollandaise

gratinierte Sahnkartoffeln, Kroketten

geschmorte Champignons und erlesene Gemüseplatte

Dessert

Mousse au Chocolate, Himbeer - baiser

Vanille und Erdbeereis mit heißen Kirschen

Schlagsahne und Käseplatte

Hochzeitsbüffet 2 ab 25 Personen

Hochzeitssuppe vorweg

Kalte Speisen

Baguette, Schwarzbrot und Partybrötchen

frische Nordseekrabben, Räucherlachs mit einer Honigsenfauce

Forellenfilets mit Meerrettich und Matjesfilets

Hackepeter, Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt

Tomate-Mozzarella, Melone mit Schinken, Partyfrikadellen

Eier ausgarniert mit Remouladensauce

Bauernsalat, Krautsalat, Gurkensalat und Bohnensalat

Warme Speisen

Spanferkel, Spieß oder Krustenbraten zur Auswahl

dazu eine Bratensoße, Tzatziki und Bartkartoffeln

*Ofen frische Hähnchenschenkel, gebratene Putensteaks
mit Sauce Hollandaise*

gratinierte Sahnekartoffeln, Kroketten

geschmorte Champignons und erlesene Gemüseplatte

Desserts

Rote Grütze mit Vanillesauce

Vanille und Erdbeereis

mit heißen Kirschen, Schlagsahne

und Käseplatte

Sonstiges

Trauung hinten im Garten möglich

Bei schönen Wetter Sektempfang draußen

Stuhlhussen ist möglich

Moderne Lichtanlage für ihre Feier

Als Entertainer und Deejay empfehlen wir :

Leif Möllenberg

Tel 01722709663

Internet: WWW.DEEJAY-LEIF.DE