



Unsere Vorschläge für Menü und Büffet Ihrer Hochzeit im Mein SchlossHotel

Wir bereiten unsere Speisen mit frischen Zutaten der Saison zu. Hier finden Sie einige Vorschläge für Frühling und Sommer. Gerne besprechen wir die Speisen- und Getränkefolge auch persönlich mit Ihnen.

Auf Ihre Vorlieben und Wünsche gehen wir gerne ein und berücksichtigen selbstverständlich auch die Besonderheiten bei Diätvorschriften oder Allergien, die vielleicht bei Ihren Gästen zu beachten sind. Bitte sprechen Sie uns an. Wir geben Ihnen Anregungen und machen Vorschläge, die Sie begeistern werden.

Menü Frühling/Sommer

Spargelcremesüppchen mit Einlage
Maispoularde mit Riesling-Graupenrisotto und Broccoligemüse
Panna Cotta mit frischen Erdbeeren und Schokoladeneis

Cantaloupe Melone mit Parma Schinken und Salat
Klare Tomatensuppe mit Grieß-Basilikumnocken
Piccata Milanese von der Putenbrust mit mediterranen Gemüsenudeln und
Tomatensauce
Passionsfruchtschnitte mit Kokoseis

Lachstatar auf Gurkencarpaccio und Limetten Sauerrahm
Gelbes Paprikacremesüppchen mit Bruschetta
Rosa gebratene Rindshälfte mit Spargelragout und Kartoffelgratin
Mandelbiskuit mit flüssigem Schokoladenkern und Mandelrahmeis

Buttermilch-Zitronengras-Terrine mit Spargel und Riesengarnele
Hochzeitssuppe
Seeteufelmedaillons mit Parmesankruste, Tomatenrisotto und
Salbeischaum
Rücken vom Maibock mit karamellisiertem Blätterteig, Selleriepüree und
Rotweinapfel
Triologie vom Aquarelle Reis



Büffet Deutsch

Rohkostsalate, Sülze mit Zwiebel und Apfel Dressing
Grüne Soße mit Eiern, 3 Salate und 3 verschiedene Dressings

Rinderkraftbrühe
Kartoffelsuppe
Spargelsuppe

Krustenbraten, Semmelknödel, Rotkraut
Frikadellen oder Hackbraten auf Bayrischkraut
Fisch, Sauerkraut und Schupfnudel
Gemüseauflauf, Nudelpfanne
Tafelspitz, Meerrettich, Salzkartoffeln
Putengeschnetzeltes oder Hähnchenbrustfilet mit Reis
Rinderrouladen, Kartoffelgratin

Schokoladenpudding, Milchreis, Obstsalat
Fruchttörtchen, Karamellcreme
Schokoladenmousse hell und dunkel
Eisbombe

Büffet Italienisch

Caprese (Tomate Mozzarella mit Basilikum)

Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Anti Pasti (gebratene und eingelegte Champignons, Zucchini, Paprika)

Cantaloupe Melone mit Serranoschinken

Vitello Tonnato

Grissini, Ciabatta und Focaccia

Eingelegte Meeresfrüchte

Rindercarpaccio mit frischem Rucola, Parmesan

Tomatensüppchen

Saltimbocca, Safranreis

Piccata Milanese von der Putenbrust, Spaghetti mit Tomatensauce

Lachssteak mit Ratatouille Gemüse

Rosmarin Kartoffeln

Gemüselasange

Crema Catalana

frischer Obstsalat mit Amaretto

Tiramisu

Panna Cotta mit Früchten

Büffet Asian

Rohkostsalate, Frühlingsrollen, Glasnudelsalat
Avocado Mango Salat, Rindfleischsalat
Geflügelsalat mit Ananas, 3 Salate und 3 Dressings
Sushi

Geflügel- oder Gemüsesuppe
Topi na m bu rsu ppe

Putencurry mit Reis
Knusprige Ente mit Gemüse
Fisch mit Glasnudelgemüse
Knusprige Hähnchenbrustfilets mit Paprikanudeln
Schweinegeschnetzeltes pikant

Gebackene Bananen
Obstsalat
Kokos Creme Brulee
Schokobrownies