



Hochzeits-Menüvorschläge

1. Menü

Bouillabaisse Suppe französische Art

*2 Stück Riesengarnelen auf Avocado cremesauce
mit Vogersalat und Granatapfel*

*Schweinefilet im Blätterteig mit Kräuterfülle,
dazu hausgemachte Rösti und Gemüse*

Dreierlei Mouse auf Fruchtspiegel

2. Menü

Karfiol cremesuppe

*geräuchertes Fischfilet auf Ruccolasalat mit Vinaigrette
und Parmesanspänen dazu Babykarotten*

dreierlei Fischfilet mit Bratkartoffeln an Hummersauce

Dessertvariation aus Tiramisu, Panna Cotta und Marillenknödel

3. Menü

Kürbis-Kokos cremesuppe

feines Safranrisotto mit Jakobsmuscheln an Zitronengras und Scampis

*Rinderfilet auf Portweinjus mit gratinierten Kartoffeln
und saisonalem Gemüse*

Vanilleparfait auf Kirschragout und Erdbeergeist

Inklusivleistungen:

je 4 Personen 1 Flasche Wein

pro Person 2 Getränke (ausgenommen Cocktails oder Spirituosen)

1 Flasche Mineralwasser

1 Krug Leitungswasser

1 Kaffee

Alles zusammen für den ganzen Tag/Abend:

Pro Person/Menü ab Euro 150,-

**Die Menüs können je nach Belieben auch verändert werden, z.B. die
Suppe von Menü 1 zu Menü 2 und so weiter.**



Bei schönem Wetter bietet unsere Seeterrasse Platz für 50-60 Personen

Unser Innenlokal hat Platz für 35-40 Personen

Die Tisch- und sonstige Blumendekoration kann von uns gegen Verrechnung gestellt oder selbst bereitgestellt werden. Hier bitten wir um kurze Rücksprache.



***Der Eintritt zum Fischen ist für Hochzeitsgäste gratis,
für das Angelzubehör verlangen wir eine Leihgebühr von € 10,00 pro Person.***

Für die Mitnahme von geangelten Fischen gelten die Preise laut Aushang.

*Werden die geangelten Fische nicht für den Eigenbedarf gekauft und
verbleiben zur weiteren Verarbeitung bei uns, so ist ein
Entschädigungsbetrag von 40 % des Normalpreises zu leisten.*

*Die frischen Fische können aber nach Wunsch auch gegen geräucherte ganze
Fische getauscht werden (2 frische Fische gegen 1 geräucherten)*