

HochzeitsmenüS 2024



VORSPEISEN

HAUSGEBEIZTER RÄUCHERLACHS | AVOCADO | WASABI
SCHAFKÄSE IM GEBACKENEN ZUCCHINIMANTEL | VOGERLSALAT | ROTE RÜBEN
TATAR VOM HAUSGEBEIZTEN SAIBLING | LIMETTENSOJA
VITELLO TONNATO | KAPERNSBEEREN | RUCOLA
BURRATA IN PESTO | RUCOLA | TOMATE
MARINIERTES BEEF TATAR | WASABI-APFELCREME

SUPPEN

KLARE RINDSUPPE | SCHLICKKRAPFERLN | KRÄUTERFRITTATEN | GRIEßNOCKERL
VELTLINER WEINSUPPE | ZIMT-CROUTONS
TOMATEN | BASILIKUM SCHAUMSUPPE
GETRÜFFELTE ERDÄPFELSUPPE | CRÔUTONS

ZWISCHENGERICHT

RADICCHIO | TREVISO-GORGONZOLARISOTTO
STEINGARNELEN SWEET&SPICY | ROTE RÜBEN
GNOCCHI | CURCUMA | STEINGARNELEN | RUCOLA
GEFÜLLTE SPINAT-TOPFENNUDEL | ROQUEFORT-CREME

FISCH

FILET VOM WILDWASSERSAIBLING | GEMÜSE | SPINAT-TOPFENNUDEL
ZANDER-SALTIMBOCCA | TOMATENRISOTTO | RUCOLA

HochzeitsmenüS 2024



HAUPTSPEISEN | KLASSEK

MEDAILLONS VOM ALPENRIND | RAHMERDÄPFEL | RÖSTGEMÜSE

FILET WELLINGTON VOM RIND & SCHWEIN | MADEIRASOßE
SELLERIE-PÜREE | BROKKOLI

GESCHMORTES SCHULTERSCHERZL | SERVIETTENKNÖDEL | SPECKBOHNEN
PREISELBEEREN

ROSA ENTENBRUSTFILET | COGNAC-HONIG-SOßE | ERDÄPFEL-ROULADE

LANDHENDLBRUST IM PROSCIUTTOMANTEL | TOMATEN-RISOTTO | MADEIRASOßE

GEKOCHTER TAFELSPITZ | SEMMELKREN | RÖSTI | SCHNITTLAUCHSOßE

SÜßE VERFÜHRUNG

ERDBEER-TIRAMISU

BANANEN-MARZIPAN-TÖRTCHEN | COINTREAU-CREME

AMARETTINI-PARFAIT | ERDBEERMUS

CREMA CATALANA | HIMBEER

MENÜ-PREISE

3-STATIONEN (MIT SUPPE) P. P. 46

3-STATIONEN (MIT VORSPEISE) P. P. 55

4-STATIONEN (VORSPEISE/SUPPE/HAUPTGERICHT/ DESSERT) P. P. 63

5-STATIONEN (VORSPEISE/SUPPE/ZWISCHENGERICHT/HAUPTSPEISE/DESSERT) P. P. 72

BITTE STELLEN SIE AUS DEN ANGEFÜHRTEN SPEISEVORSCHLÄGEN IHR INDIVIDUELLES HOCHZEITSMENÜ SELBST ZUSAMMEN.

DER HAUPTGANG KANN AUCH AUS ZWEI GERICHTEN (Z.B. FISCH- ODER FLEISCHGERICHT) BESTEHEN.

MENÜPREISE INKLUSIVE

RAUM & SAALMIETE BEHEIZT | KLIMATISIERT | REINIGUNG | GASTGARTEN EXKLUSIV | FESTLICH GEDECKTE HOCHZEITSTAFEL MIT TISCHWÄSCHE
GLÄSER | BUTTER & GEBÄCK | TISCHWASSER
HUSSENSTÜHLE WEISS | KERZEN | MUNDSERVIETTEN | SERVICE BIS 24 UHR.

SERVICEZUSCHLAG

WIR BITTEN UM VERSTÄNDNIS, DASS DIE RESTAURANT- & SAALNUTZUNG UM 4 UHR MORGENS ENDET. PRO MITARBEITER/STUNDE WIRD AB 24 UHR EIN NACHTZUSCHLAG VON 40 EUR VERRECHNET. DAS KORKGELD PRO MITGEBRACHTER WEINFLASCHE BETRÄGT 15 EUR | TELLERGELD PRO MITGEBRACHTER NACHSPEISE 2 EUR.

MITTERNACHTS-SNAKE

WÜRZIGE GULASCHSUPPE MIT GEBÄCK PRO PORTION 9 EUR

MINIKÄSEKRAINER & SACHERWÜRSTEL MIT GEBÄCK PRO PORTION 9 EUR

APERITIF

FRIZZANTE MIT PFIRSICHHMOUSSE GLAS 7,50 EUR

PROSECCO GLAS 7,50 EUR

PROSECCO APEROL GLAS 7,50 EUR

PROSECCO MIT HOLLUNDERSIRUP GLAS 7,50 EUR

CAMPARI MIT FRISCHEM ORANGENSAFT GLAS 7,50 EUR





ANNO 2024

HOTEL RESTAURANT VILLA BUCHER

HOCHZEITSMENÜS