

MENÜ ZUM Hochzeitsmahl

VORSPEISEN

Charcuterie-Platten zum Teilen

Handwerklich hergestellter Käse, Charcuterie-Aufschnitt, Fladenbrot, Hummus, gegrilltes Gemüse, Oliven und frisch gebackenes Brot aus der Bäckerei von Fallon & Byrne

HAUPTGERICHTE

Tomahawk-Steak

Knoblauch- und Kräuterbutter, Champignons und gegrillte Zwiebeln (GF)

ODER

Cremiges toskanisches Huhn

Mit sonnengetrockneten Tomaten und Reis (GF)

ODER

Lachs auf Zedernholzbrett

Gegrillte Zitrone & Senf (GF)

ODER

Safran-Risotto-Küchlein

Veganer Parmesan & Zitronen-Aioli, Rucola-Salat (VG) (GFO)



MENÜ ZUM Hochzeitsmahl

BEILAGEN

Kartoffelgratin (V) (GF) Gemüse der Saison (VG) (GF)

NACHTISCH

Hochzeitstorte & Deluxe-Dessert-Platten

Kindermenü auch vorhanden

Glutenfrei (GF), Glutenfrei Option (GFO), Vegetarisch (V), Vegan (VG) Bitte geben Sie bei Ihrer Anmeldung eventuelle Lebensmittelallergien an.