



*Einzigartiges historisches Ambiente...
Idyllische Naturkulisse...
Und alles bis ins Detail abgestimmt...
Für **SIE!** Für **Ihre** Hochzeitsfeier!*

Viel Spaß bei der Zusammenstellung Ihres festlichen Menüs oder Buffets!

Gerne nehmen wir Ihre Wünsche und Ideen entgegen und setzen diese mit Erfahrung in unserem Handwerk liebevoll um. Sprechen Sie uns an, wir nehmen uns gerne Zeit für Sie!

Vorsuppen:

- Karotten-Ingwer-Suppe mit frischen Orangenfilets & Apfel
- Hochzeitsbouillon mit Fadennudeln
- Tomatensüppchen „Toscana“ mit Sahnehäubchen & Croutons
- Maiscremesuppe mit Krevetten & frischem Koriander
- Kalte Gurkensuppe mit frischen Gartenkräutern & Knoblauch

Kalte Vorspeisen:

- Capresé – Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum & Zitronen-Dressing
- Krabbencocktail im Glas
- Schinkentüten gefüllt mit Geflügelsalat
- Rindercarpaccio auf Rucolabeet
- Vitello Tonnato mit würzigen Thunfisch-Soße und Kapern
- Hausgemachte Antipasti
- Blattsalate zu Himbeer-, Zitronen und Balsamico-Dressing
- Serrano-Schinken an Honigmelone
- Räucherfisch Variationen zu Apfel-Sahne-Meerrettich
- Französische Käseplatte zu hellen und dunklen Weintrauben



Warme Speisen werden beim offenen Kochen - vor Augen Ihrer Gäste zubereitet. Gönnen Sie sich Unterhaltung einer anderen Art und Ihren Gästen die absolute Frische der Gerichte! Wir verwöhnen Ihre Gaumen und Sinne!

- Edelfisch, z.B. Zander in Butter gebraten an Avocado-Proseccojus
- Geflügelspieße an Weißwein-Knoblauchjus
- Gefüllte Poulardenbrust Saltimbocca
- Medaillons vom Schweinefilet an Champignonrahmsauce
- Kalbsmedaillons an Pfefferrahmsauce
- Roastbeefröllchen an Rosmarin-Burgunderjus
- Zartes Lammfilet an Thymian-Rotweinjus mit frischen Trauben

Beilagen:

- Gemüse-Reis-Variation
- Kartoffelgratine
- Rosmarinkartoffeln
- gebutterte Petersilienkartoffeln
- Hausgemachte Eierspätzle

Gemüsebeilagen:

- Gemüsevariation der Saison mit Butter und Sauce Hollandaise
- Blattspinat-Petitfours mit geröstetem Knoblauch
- Glasierte Pariser Karotten
- Princessbohnen mit Speck
- Würziges Ratatouille
- Mandelbrokkoli

Dessert:

- Duo von Mousse au Chocolat & Mousse Royal Schwarzwälder Art
- Panna Cotta
- Karamalisierte Crème Brûlée
- Eisparfait an frischen Früchten
- „Eis & heiß Mal anders“ – Topfenstrudel gefüllt mit feiner Frucht mousse serviert mit einer Kugel Bourbon-Vanille-Eiscreme.



Liebe Gäste!

Wir stehen Ihnen gerne zur Seite und helfen bei Auswahl der passenden Beilagen und berücksichtigen gerne Ihre Wünsche und Anregungen!

Herzlichst, Ihre Familie Jonas & das Team des Landhaus Hubertus