

Menüvorschlag Hochzeitsfeier

3-Gang Menü

Vorspeise

Serviert in Etagere

Saisonales Anti-Pasti-Gemüse mit Walnuss-Minz Pesto

Duett vom französischen Ziegenkäse auf Carpaccio von Roter Beete

Burrata und Büffelmozzarella auf saisonaler Tomatenauswahl

In Schälchen

Zitronen-Thymian Butter | Rucola – Frischkäse | Kalmata Oliven

Im Brotkorb

Bio-Jour Gebäck | Bio-Brot

Hauptgang

Krosser Spanferkelrollbraten mit Dunkelbiersoße, Blaukraut und Kartoffelknödel

Gegrilltes Saiblingsfilet mit Schlosskartoffeln und knackigem Martkgemüse

Dreierlei Südtiroler Knödel mit gebräunter Butter, Bergkäse und Gemüsestroh

Dessert

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

Lavendel-Pannacotta mit Maracujaspiegel

Beschwipste Melonenbällchen