



Hochzeitsarrangement

Zeitraum

Von 18:00 Uhr bis 02:00 Uhr

Getränke

Beginnen Sie mit einem Sektempfang direkt an der Elbe und lassen Sie sich und Ihre Gäste vom Service verwöhnen.

Festpreis 1 ab 18:00 Uhr : Bier, Hauswein, Sekt, Softdrinks sowie Filterkaffee und Tee
(Gerne können Sie jederzeit Ihre Getränkepauschale erweitern mit Cocktails, Longdrinks oder Spirituosen)

Speisen

Wählen Sie zwischen unseren Hochzeitsbuffets das passende für Ihren besonderen Tag. In diesem Angebot ist das Hochzeitsbuffet 1 enthalten. Lassen Sie sich von unserer Küche verzaubern mit traditionellen sowie innovativen Speisen.

Individuelle Betreuung und Absprache durch den Mückenwirt

Saalmiete

Tisch- und Buffetdekoration

eine originelle Tischdekoration**

(weiße Tischdecken, Tafelkerzen & Servietten - nach Ihren Farbwünschen),
Buffetdekoration - inkl. weiße Tischdecken
Stehtische mit weißen Hussen,

**Blumenschmuck ist im Preis nicht enthalten!

Ab 74,50 € pro Person

inkl. der ges. MwSt. von 19%

Gern stellen wir auch Ihren Hochzeitskaffeetisch mit Kuchen und Heißgetränken aus.

*Dieses Angebot ist nur gültig bis Dezember 2018



Hochzeitsbuffet 1

Luftgetrockneter Schinken mit Melone
Tomate mit Mozzarella und Pesto
Eingelegtes und gefülltes Gemüse

Glasnudelsalat mit Garnelen

Gebeizter Orangen Basilikum Lachs und Lachscrepe - Röllchen
mit Honig -Senf Schaum und Dillcreme

Gemüsesalat mit karamellisierter Hähnchenbrust und gebratenen Früchten

Medaillons mit Speckaprikosen und Tomatenfrischkäse

Marinierte Roastbeefspieße auf Blattsalaten mit BBQ Dip

Verschiedene Brot- und Brötchenvariationen

Cremesüppchen von Strauchtomaten

Gemüseessenz mit Eistich und Fleischklößchen

Geschmorte Ochsenbäckchen in Merlot
mit Wurzelgemüse und Kartoffelmousseline

Pochierter Lachs und Zander
auf Pinienkernspinat mit Wildreismix

Medaillons von Schweinelenden in Orangen Pfefferschmand
mit grüner Tagliatelle

Kartoffelgemüsegratin mit Schafskäse

Bayerische Vanillecreme mit Mangopüree

Erdbeertiramisu

Obstplatte

Im Hochzeitarrangement enthalten



Hochzeitsbuffet 2

Pralinen von Räucherfisch und Garnelen
Gravedlachs und Forellenfilets auf Gurkenschnitz im Dillschmand
Rauchlachstatar

Spieße von Tomate und Mozzarella auf Rucola mit Pesto und Zitronenpfeffer

Tortellonissalat mit Röstgemüse und Ricottacreme

Perlhuhnbrust mit Apfelspalten an Chicorée und Feldsalat
mit Himbeer- Balsamicodressing

Gartensalate mit würzigen Feta und Kürbiskernen

Roastbeefröllchen mit Remoulade und Preiselbeermeerrettich

Verschiedene Brot- und Brötchenvariationen

Karotten Orangensüppchen mit Kokosmilch

Altmärker Hochzeitssuppe

Honig Besam Hühnchen auf Wokgemüse mit Jasminreis

Zweierlei vom Rind - und Schweinefilet
auf Wiesenchampignons in Rahm mit Kräuterspätzle

Lachsfilet mit Tomaten Mandelkruste
auf Paprika Zucchini Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Kartoffel Gemüsegarten mit Schafskäse

Duett von weißer -und Schokoladenmousse

Mangobuttermilchdessert mit Brombeersauce

Obstplatte

Aufpreis von 4,00 € pro Person

Hochzeitsbuffet 3



Rauch- und Gravedlachs, Forellenfilet und Pfeffermakrele

Antipasti

Verschiedene gegrillte und eingelegte Gemüse

Italienische Landschinken mit Melone

Mozzarellaspieße mit Kirschtomaten und Basilikumpesto

Vitello Tonnato von der Putenbrust mit Kapernäpfeln

Bunte Blattsalate mit marinierten Apfelspalten und rosa Entenbrust

Verschiedene Gemüsesalate mit Kürbiskernen und Fetakäse

Glasnudelsalat mit Hähnchen- Ananasspieß

Lammspieß auf Salat von Roten Linsen

Garnelen-Melonenspieß auf Avocadocreme

Dazu reichen wir hausgemachte Dressing und Dips

Verschiedene Brot- und Brötchenvariationen

Altmärker Hochzeitssuppe

Gedünstetes Lachsfilet mit Meerrettichkruste

in Zitronen-Kräutersauce

Gefüllter Jungschweinerücken in Zwiebel-Senfauce

Hähnchenbrustpicatta auf Tomatensauce

Als Beilage reichen wir

Blumenkohlröschen, Pariser Karotten, Buttererbsen, Blattspinat, Kroketten,

Petersilienkartoffeln und in Butter gebratene Pasta

Creme Brulee

Moussevariation im Glas

Obstplatte

Aufpreis von 2,00€ pro Person

Gerne können Sie zu Ihrem Empfang Canapés dazu buchen.

Verschiedene belegte Canapés
2 Stück pro Person 4,90€ inkl. der ges. MwSt. von 19%

**Oder buchen Sie zu Ihrem Buffet
noch eine Käseplatte für den herzhaften Geschmack.**

Auswahl an Rohmilch und Frischkäse
mit Trauben, Nüssen und Grissini und Feigensenf

pro Person 1,50 € inkl. der ges. MwSt. von 19%

**Auch für den späteren Hunger ist gesorgt.
Unser Mitternachtssnack**

Currywurst mit Pommes Frites

pro Person 5,50 € inkl. der ges. MwSt. von 19%

