



Hochzeitsarrangement

Zeitraum

Von 18:00 Uhr bis 02:00 Uhr

Getränke

Beginnen Sie mit einem Sektempfang direkt an der Elbe
und lassen Sie sich 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, Kerzen & Servietten - nach Ihren Farbwünschen),

Buffetdekoration - inkl. weiße Tischdecken

Stehtische mit weißen Hussen,

**Blumenschmuck ist im Preis nicht enthalten!

Ab 78,90 € pro Person

inkl. der gesetzl. MwSt.

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

*Dieses Angebot ist nur gültig bis Dezember 2022



Hochzeitsbuffet 1

Vorspeise und Salat

Buscetta im Glas

mit Brotchip

Sate` Spieße auf frittiertem Rucola

mit Erdnuss Dip

Salat von Kirschtomaten und Mozzarella

mit Pesto und Rucola

Antipastivariation

mit eingelegtem Gemüse, Salami und Schinkenspezialitäten

Räucherfischvariationen und Garnelen

in Knoblauch-Kräutermarinade

Tortelloni Salat in Blue Cheese Dressing

Maishähnchenbrust auf Romanasalat

mit karamellisierten Walnüssen und Parmesanhobel

Kasseler Carpaccio mit frischer Ananas und Himbeerdressing

Brot & Brötchenvariationen

Suppen und Hauptspeisen

Altmärker Hochzeitssuppe

Filet vom Schwein in einer Sauce

mit Austernpilzen

Zander gebraten in Zitronenkräutersauce

Curry von roten Linsen und Gemüse in Kokosmilch

Gebratene Champignons, Rahmwirsing, Blumenkohl mit Semmelbutter

Kroketten, Wildreis, gebutterte Gnocchi

Dessert

Schokoladencreme auf weißer Mousse mit Minze

Bayerische Creme mit roter Grütze

und Holunderblüttengelee

Obst

Im Hochzeitarrangement enthalten



Hochzeitsbuffet 2

Vorspeisen und Salat

Pastaspieße
mit Mozzarella und getrockneten Tomaten
Roastbeef auf gerösteten Schwarzbrottaler
mit Remoulade
Antipastivariation
mit eingelegtem Gemüse, Salami und Schinkenspezialitäten
Rückenschnitzel
mit Zitronenspalten und BBQ Sauce
Carpaccio vom Caipirinha Lachs
mit Honig Senf Dip
Lachs Spinat Wraps
mit Meerrettich Frischkäse
Maishähnchenbrust auf Romanasalat
mit karamellisierten Walnüssen und Parmesanhobel
Rigatoni Salat
mit roter Pesto, Staudensellerie und Paprika
Tomatensalat
mit marinierten Bohnen und gebratenem Thunfisch
Brot & Brötchenvariationen

Suppe und Hauptgang

Altmärker Hochzeitssuppe oder Süßkartoffelsuppe
mit gerösteten Erdnüssen
Hähnchenbrust in Mailänder Panade in Tomaten Mozzarella Sauce
Geschmorte Ochsenbäckchen in Rotweinjus
Filetbraten vom Schwein in einer Sauce mit Austernpilzen
Blumenkohl mit Semmelbutter, Speckbohnen, Ratatouille, Karotten in Kräuterrahm
Mediterranes Kartoffelgratin, Rösti Ecken, gebutterte Gnocchi, Rosmarin Drillinge

Dessert

Hausgemachtes Pistazientiramisu
mit Erdbeere
Schokoladencreme auf weißer Mousse mit Minze
Obstplatte

Aufpreis von 5,00 € pro Person



Hochzeitsbuffet 3

Vorspeisen & Salat

Sate` Spieße auf frittiertem Rucola
mit Erdnuss Dip

Buscetta im Glas mit Brotchip

Roastbeef auf gerösteten Schwarzbrottaler
mit Remoulade

Räucherfischvariation und Garnelen in Kräuter-Knoblauchmarinade

Kasseler Carpaccio mit frischer Ananas und Himbeerdressing

Antipasti

mit gegrilltem Gemüse, edler Salami und Schinken

Büffelmozzarella mit eingelegten Kirschtomaten und Basilikum

Tranchen von der Maishähnchenbrust

mit Feldsalat und Mango Chutney

Tortelloni Salat in Blue Cheese Dressing

Süßkartoffelsalat

mit Feta und Rucola

Brot & Brötchenvariationen

Suppen und Hauptspeisen

Altmärker Hochzeitssuppe

Maiscremesuppe mit Popcorn

Lachsfilet gebraten in Zitronen Kräutersauce

Lende vom Angusrind rosa gebraten in Portweinjus

Zart geschmorte Lammhüfte

in mediterraner Tomaten Gemüsesauce

Curry von roten Linsen und Gemüse in Kokosmilch

Blumenkohl mit Semmelbutter, Ratatouille, gebratene Champignons,

Karotten in Kräuterrahm

Kartoffelgratin, Wildreis, gebutterte Gnocchi, Kroketten

Desserts

Hausgemachtes Pistazientiramisu

mit Erdbeere

Bayerische Creme mit roter Grütze

und Holunderblüttengelee

Feine Kaffeemousse auf Kaffeegelée und Panna-Cotta

Obst

Aufpreis von 7,00 € pro Person

MückenWirt Gaststättenbetriebsgesellschaft mbH

An der Elbe 14

39104 Magdeburg

Ansprechpartner: Josephine Reimelt

Tel: 0391-549 53 035

Mobil: 0172-3265632

E-Mail: info@mueckenwirt.de

Gerne können Sie zu Ihrem Empfang Canapés dazu buchen.

Verschiedene belegte Canapés

2 Stück pro Person 4,90 € inkl. MwSt.

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

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

pro Person 2,50 € inkl. MwSt.

Auch für den späteren Hunger ist gesorgt!

Unser Mitternachtssnack

Currywurst mit Pommes Frites

pro Person 5,90 € inkl. MwSt.

oder

Haugemachte Soljanka
mit Zitronen Creme Fraiche und Baguette

pro Person 4,90 € inkl. MwSt.

