



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
Stehische mit weißen Hussen,

**Blumenschmuck ist im Preis nicht enthalten!

Ab 80,90 € 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

Bruschetta 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-Kräuter Marinade
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 Holunderblütengelee
Obst

Im Hochzeitsarrangement 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
Bruscetta im Glas mit Brotchip
Roastbeef auf gerösteten Schwarzbrottalem 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 Holunderblütengelee
Feine Kaffeemousse auf Kaffeegelee und Panna-Cotta
Obst

Aufpreis von 7,00 € pro Person



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.

