



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 92,50 € pro Person

inkl. der gesetzl. MwSt.

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

*Dieses Angebot ist nur gültig bis Dezember 2024

Hochzeitsbuffet 1

Vorspeise und Salat

Gebeizter Lachs mit Garnele auf Gurkenschnitz
Rote Bete Carpaccio mit gratiniertem Ziegenkäse und Rucola
Büffelmozzarella mit glasierten Cocktailtomaten und Basilikum
Pastasticks auf Thaisalat mit Erdnusssdip
Antipasti mit eingelegtem Gemüse,
Chorizo und Parmaschinken
Lachs Spinat Wraps mit Meerrettich Frisch Käse
auf Salatbett
Caesar Salad mit Hähnchenbrust
und frittiertem Bacon
Cous Cous Salat mit Gemüse und Nüssen
Brot & Brötchenvariationen

Suppen und Hauptspeisen

Altmärker Hochzeitssuppe
Grüne Erbsenschaumsuppe
Poularden Saltimbocca in Tomatensauce
Gebratenes Lachsfilet mit Kräuterkruste und Zitronenbutter
In Rotwein geschmorte Ochsenbäckchen
Ofengemüse, Butterbohnen, glasiertes Wurzelgemüse
Kartoffelgratin, kleine gebratene Kartoffeln Krokettten

Dessert

Cheesecake im Glas mit Blaubeeren
Schokoladen Panna Cotta auf weißer Mousse mit Mango
Obst
Im Hochzeitarrangement enthalten

(Änderungen der Speisen sowie Preise sind möglich
durch derzeitige Lieferengpässe und Preissteigerungen.
Wir informieren Sie umgehend!)

Hochzeitsbuffet 2

Vorspeisen und Salat

Gefüllte Roastbeefröllchen mit Meerrettichmousse
auf Weißkraut- Apfelsalat
Lachstatar auf Chicoréeblatt mit Honig Senf Dressing
Sate´ Spieße mit frittiertem Rucola und Erdnusssdip
Minimozzarella mit Tomaten und hausgemachtem Pesto
Räucherfischvariation von Forelle, Makrele und Heilbutt
Backpflaumen im Baconmantel auf Linsensalat
Auswahl von verschiedenen Antipasti
Tranchierte Hähnchenbrust auf Feldsalat
mit Aprikosen und Polentacroustons
Gratinierter Ziegenkäse auf gebratener Zucchini
Brot & Brötchenvariationen

Suppe und Hauptgang

Altmärker Hochzeitssuppe
Rote Beete Rahmsuppe
Zart geschmorte Lammhüfte in mediterraner Tomatensauce
Schweineländchen in grüner Pfeffersauce
Gefüllte Maispouardenbrust auf Champignonrahm
Zitronen Cous Cous mit Gemüse
Ratatouille, Buttererbsen mit Sauce Hollandaise,
Blumenkohl mit Semmelbutter
Kroketten, Kartoffelgratin, gebutterte Spätzle, Paprika Reis

Dessert

Cheesecake im Glas mit Blaubeeren
Hausgemachtes Fruchttiramisu
Quarkcreme mit Aprikose und Haselnusskroketten
Obst

Aufpreis von 5,00 € pro Person

Änderungen der Speisen sowie Preise sind möglich
durch derzeitige Lieferengpässe und Preissteigerungen.

Wir informieren Sie umgehend!)

Gerne können Sie zu Ihrem Empfang Canapés dazu buchen.

Verschiedene belegte Canapés

pro Stück 3,20 € 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 3,20 € inkl. MwSt.

Auch für den späteren Hunger ist gesorgt!

Unser Mitternachtssnack

Chili Con Carne

pro Person 8,30 € inkl. MwSt.

oder

Haugemachte Soljanka
mit Zitronen Creme Fraiche und Baguette

pro Person 7,20 € inkl. MwSt.

