

GENIESSERHOCHZEIT

UNSER SERVICE:

Unser Service:

- Ablaufgespräch
- Probeessen-Event zum Appetitmachen
- Auf- und Abbau der Location
- Kompetentes und freundliches Serviceteam
- Reinigung der Location
- Empfang im Innenhof/hinter der Mühle
- Bio-Catering durch das Catering-Team von Simon Tress
- Mitternachtsimbiss
- Getränkepauschale von 17:00 Uhr bis 3:00 Uhr

UNSERE SPEISEAUSWAHL:

Suppen zur Auswahl:

- Cremesuppe vom Herbstkürbis mit Kürbiskernöl und Sahnehäubchen verfeinert
- Schwäbische Maultaschensuppe mit 3erlei Maultäschle sowie Schnittlauch und Backerbsen
- Feine Tomatensuppe mit Basilikumschaum und Thymian-Croutons
- Karotten-Ingwer-Suppe mit Kräuterschaum
- Geeiste Gazpacho mit Tomatensorbet und Zitronenöl

Vorspeisen-Variation: (Wählen Sie 3 Komponenten aus)

- Karottenkuchen auf Spinatbett (vegan)
- Frischkäsenougat in Kokos auf Pumpernickel mit Meerrettich-Erbse (vegetarisch)
- Kürbismousse mit Hafertörtchen (vegan)
- Interpretation von Tomate-Mozzarella (vegetarisch)
- Gerauchtes Forellentörtchen mit Zitronenkern und Erbsenmousse
- Gelierter Gaisburger Marsch mit Apfel-Meerrettich-Chutney

... oder

Gebratenes Forellenfilet auf erlesenen Sommersalaten mit Radieschen und frischem Meerrettich

Hauptgang

Rosa gebratenes Edelteil vom Rind auf Rinderfeinragout mit Polentachip dazu Kartoffel-Steinpilz-Auflauf mit gerauchtem Paprika-Kartoffel-Püree sowie Ratatouillegemüse

... oder

Abblinsen-Ofenschlupfer auf Gemüsepüree mit glasiertem Gemüse sowie Ziegenkäse-Nocken

Miniatur-Dessert-Buffer

(Drei zur Wahl)

- Mousse au Chocolat
- Joghurtsorbet
- Lauwarmer Ofenschlupfer mit Vanillesoße
- Creme Brulée
- Erdbeer-Minze-Salat
- Zwetschgenragout mit Vanilleespumas
- Lauwarmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern
- Mocca Panna Cotta
- Waldbeerenragout mit Vanilleespumas

Mitternachtsvesper

Hausgemachte Currywurst mit Dinkelbrötchen

Zum Aperitif:

ROSE-Sekt vom Weissburgunder

Prosecco von Roten Beeren

Prisecco

Alkoholfreie Getränkeauswahl:

Wasser spritzig oder still

Bio- Limonaden

Streuobst-Apfelsaft

Bierauswahl:

Jubelbier naturtrüb frisch gezapft oder Zwiefalter Pilsner

Dreikorn-Weizenbier

Neumarkter Alkoholfreies Weizenbier

Neumarkter Alkoholfreies Pils

Kaffeespezialitäten:

Café Creme
Cappuccino
Espresso
Latte Macchiato
Teeauswahl

Weinauswahl:

mit Weinfass auch als Happening im Innenhof
Riesling trocken Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan
Chardonnay Weingut Sander

Rosé Cuvée Schwarztrauber

Quaderna Via (90% Tempranillo / 10 % Cabernet Sauvignon)
Stutz Lemberger Holzfass

Bio-Gin-Bar:

ab 23:00 Uhr

Beauty Gin
White Sox Gin
Juniper Green Gin

Aqua Monaco Tonic Water
Beutelsbacher Tonic Water
Voelkel Tonic Water
Orangen/Zitronen/Rosmarin/Berries/Lavendel

Wedding-Setup:

weiße Hussen
Stoffservietten
Silberne Kerzenleuchter mit Spitzkerzen
Wein und Wassergläser
Brotteller mit Tomatenbutter und Stangenbrot
Bistrotische im Außenbereich
Loungemöbel im Außenbereich
Kavalierhäusle als Nebenraum auf Schloss Ehrenfels

Paketpreis „Geniesserhochzeit“

€ 189,00 pro Person
Kinder bis 4 Jahre sind unsere Gäste
Kinder von 5-8 Jahre: € 89,00
Kinder von 9-15 Jahre: € 119,00
Jugendliche ab 16 Jahre: voller Preis

Inkl. Servicemitarbeiter von 17.00 bis 3.00 Uhr
Zzgl. Raummiete