

Hochzeitsmenü (Name, Datum)

Vorspeise

Hochzeitssuppe

(Selbstgemachte Hühnerbouillon mit Eiernudeln)

„Borsch“ (wahlweise für Tag 2)

(rote Kohlsuppe)



Das Mittagsbuffet

Hauptgerichte

Schaschlik-Spießchen an Zwiebelsoße

Rinderbraten an RotweinsöÙe

Hähnchen-Haxen an Tomaten-PaprikasoÙe

Knusprige Hähnchenbrust

Seelachs in Dill- SahnesoÙe

Beilagen

Kartoffelbällchen im Mandelblättchen-Mantel

Kartoffelgratin

Eierknopfspätzle

Basmati- & Wildreis

Kaisergemüse an Sauce Hollandaise



Hochzeitsmenü (Name, Datum)

Salate & Canapés

Karottensalat, Weißkrautsalat, Glasnudelsalat

„Olivje“, „Schuba“, „Gribnaja Poljana“
(geschichtet, mit Salatcreme)

Frischer Salat der Saison in Joghurt- und CocktailsöÙe,
Tomaten & Mozzarella an Basilikumblättern in Balsamico-Dressing

Gefüllte Eier nach russischer Art

Gebratene Auberginenfilets an Tomaten

Eingelegte Tomaten & eingelegte Mini-Gurken,
marinierte schwarze Oliven
(als Häppchen auf jedem Gasttisch)

Das Abendbuffet

Geräucherte & marinierte Fischplatten

Räucherlachs naturell, Räucherlachs garniert mit Dill,

Butterfisch, Pfefferforelle, Räucherforelle,

Pfeffermakrele, Marinierte Riesen-Garnelen,

Schrimps in CocktailsöÙe,

Kaviar rot und schwarz, Flusskrebse,

Eingelegte Matjesfilets an Zwiebelringen

Hochzeitsmenü (Name, Datum)

Canapés

Mini-Frühlingsröllchen mit pikanter Süß-Sauer-Soße

Gebackene Calamarisringe mit Meerrettich-Dip

Lachsröllchen gefüllt mit Frischkäse und Spinat

Käseplatte mit verschiedenen Käsesorten



HINWEIS: Dieses Beispielenü ist für eine
Hochzeitsgesellschaft ab ca. 150 Personen
konzipiert

Partyservice *CROSS*