

hochzeitsmenüs

Haben Sie schon gewählt?

Um Ihnen die Entscheidung etwas zu erleichtern, haben wir stimmige Menüs für Sie zusammengestellt. Wählen Sie aus 13 köstlichen Menüvariationen Ihren Favoriten.

Menü 1

Saftige Honigmelone
mit hausgemachtem Schinkenspeck
Traubensalat und Bauernbrot

...

Rahmsuppe vom Apfel und Stangensellerie

...

Gegrilltes Entrecôte im Ganzen gebraten vom heimischen Rind
mit marktfrischem Gemüse, Kartoffelgebäck,
wahlweise Pilz-, Pfeffersauce oder Kräuterbutter

...

Erfrischender Obstsalat
mit Maraschino mariniert dazu Blutorangensorbet

Menü 2

Junge Sommersalate
mit frischen Wiesenkräutern und
geschwenkten Pfifferlingen

...

Oberländer Hochzeitssuppe
(Grießnockerl, Leberknödel und Eierschöberl)

...

Gegrillte Schweinelendchen auf Pfifferlingsragout
serviert mit Kartoffelgebäck und frischem Sommergemüse

...

Variation von hellen und dunklen Schokolademousse
mit frischen Früchten fein garniert

Menü 3

Rosa gebratene Entenbrust
auf Salatherzen mit Himbeermarinade

...

Filetsteak vom Rind „nach Art des Hauses“
mit Kartoffelgratin und Speckbohnenbouquet

...

Das Beste von Nuss und Schokolade

Menü 4

Bunte Blattsalate mit Olivenöl – Balsamicodressing
mit gegrillten Riesenscampi am Bambusspiess

...

Rahmsuppe von frischen Gartenkräutern mit Brotwürfeln

...

Gegrilltes Mittelstück vom Lachs
in schwarzem Sesam auf Limettenrisotto geschwenkten Zwergtomaten

...

Zartbitteres Schokoladenmousse
parfümiert mit Orangenlikör, fein garniert

Menü 5

Kartoffel – Kressesuppe
mit geröstetem Schwarzbrot

...

Im Heubeech gegartes Schweinefilet
auf buntem Sommergemüse mit Kartoffelgratin und Parmesan

...

Zart gebratene Lammkrone
mit glacierten Karottenstiften und hausgemachtem Kartoffelgratin

...

Original Oberländer Grießmoussé
mit frischen Waldbeeren

Menü 6

Rahmsuppe von der Kapuzinerkresse
mit Selleriestroh und Rohschinken

...

Kleines Pfifferlingsgulasch mit Semmelknödel

...

Zarte Filets „Dreierlei“ von Schwein, Pute und Rind
serviert mit sautierten Butterspätzle und marktfrischem Gemüse,
wahlweise mit Pfeffer-, Pfifferlingssauce oder Kräuterbutter

...

Hausgemachte Creme brulee
mit Himbeereis und Früchten fein garniert

Menü 7

Lauwarmes geräuchertes Saiblingsfilet
aus heimischen Gewässern auf jungen Zupfsalaten

...

Kräftige Rinderbrühe
mit hausgemachten Milzschnitten

...

Gekochter Tafelspitz vom Mastochsen
in milder Krensaucе mit Wurzelgemüse und Röstkartoffeln

...

Gebackene Apfelradln
mit Zimt – Zucker

Menü 8

Rindbouillon mit Leberknödel

...

Wildragout „Marengo“ Ragout von der Hirschschulter
mit Pilzen und Perlzwiebeln, serviert mit
Kartoffelnudeln und Sprossenkohl mit Butterbrösel

...

Vanillesorbet
mit Kastanienreis und warmer Schokoladesauce

schön,
dass sie mit uns feiern ...



Menü 9

Gemischter Räucherfischsteller
mit Butterröllchen und Toastbrot

...

Putensteak auf einem Sockel von Kräuterrisotto
dazu buntes Gemüse und Chardonnayschaumsauce

...

Zwetschkenparfait
an warmer Karamellsauce mit Dörripflaumen

Menü 10

Blind Date vom Steinpilz und Kerbel
(Kerbelrahmsuppe und Steinpilzconsomme)

...

Gegrilltes Entrecote
mit Schüttelbrotgremolata Speckbohnen und Kartoffelkroketten

...

Zitronensorbet
mit Schlumberger Sparklingsekt,
Erdbeermark und frischer Minze

Menü 11

Consommé
mit Butternockerl oder Grießnockerl

...

Filetspitzen von der Gams
in feiner Rahmsauce mit Schupfnudeln und Rotkraut

...

Festtagskrapfen

schön,



dass sie mit uns feiern ...

Menü 12

Rahmsuppe von frischen Wiesenkräutern im Brottopf

...

„Surf and Turf“ vom heimischem Rind und Jacobsmuschel
auf Safranrisotto und frischem Babygemüse

...

Halbgefrorenes von Fichte und Lärche
mit frischen Waldfrüchten

Menü 13

Knoblauchcremesuppe
mit Sahnehäubchen und Croutons

...

Gefülltes Schweinefilet mit Dörrzwetschenfüllung
auf Cognacrahmsauce mit sautiertem Kohlrabigemüse und Pommes Duchesse

...

Powidltascherln in Zimt – Zuckerbröseln
mit zerlassener Butter