

# HÜCKELS MAY

---

## Hochzeits-Pauschalangebot

***gültig ab 50 Personen  
gültig für maximal 9 Stunden***

***Sekt:*** Chardonnay Loire Sekt incl. Orangensaft zum Empfang (max. 1 Stunde)

***Weine:*** Grauer Burgunder / Montepulciano Riparosso sowie Weinschorle

***Biere:*** Veltins Pilsener, Diebels Alt, alkoholfreies Pils

***Softdrinks:*** alkoholfreie Getränke wie Cola, Cola Light, Fanta, Sprite Wasser, Säfte

***Heißgetränke:*** Kaffee, Cappuccino, Tee, Kakao

***Spirituosen:*** max. eine Runde Ramazotti, Averna, Grappa, Aquavit, Bailyes

***Alle anderen Getränke sowie Getränke nach Überschreitung  
der 9 Stunden werden gesondert abgerechnet.***

## ***Hochzeitsbuffet***

### ***Vorspeisen***

*Variation von der Quiche*

*Gegrilltes Gemüse mit Tomatensauce und Parmesan*

*Tomaten mit Ruccolapesto und Mozzarella*

*Tafelpitzscheiben an Endiviensalat mit Apfel-Meerrettichsauce*

*Glasierte Geflügelmedaillons / Ganzer pochiertes Lachs*

*Rohkost- und Blattsalate mit verschiedenen Dressings*

*Melonenschiffchen mit Räucherschinken*

*Lauchcremesuppe mit Speckstreifen*

*Brotauswahl mit Landbutter*

### ***Hauptgänge***

*Rosa gebratene Kalbshüfte in Dijon-Senfsauce*

*Schweinefilet in Estragonsauce*

*Tranchen von Lachs & Zander in Weißweinsauce*

*dazu: frisches Landgemüse & Rahmwirsing*

*Kartoffelgratin, Schwenkkartoffeln, Bunter Reis*

### ***Desserts***

*Topfenschaum mit Beerensauce / Crème Brûlée / Cappuccinocreme*

*Obstsalat von frischen Früchten / Rustikale Käseauswahl*

***Pauschale Getränke & Buffet pro Person 94,50 €***