

LUST & LAUNE Festpreis

Buffet

Jäckel's Salat-Bar

mit verschiedenen Blattsalaten, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Mais
und saisonalen Rohkostbeilagen, dazu hausgemachte Dressings und Brotvielfalt

Vorspeisen

Antipasti-Auswahl mit gegrilltem & eingelegtem Gemüse

Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Pasta-Gemüse-Salat mit Ziegenkäse und Pesto

Honigmelone mit Parmaschinken

Italienischer Brotsalat

Geräucherte Fischvariationen mit Lachs, Forelle & Kräuterpfannkuchen

Hauptgänge

Gebratenes Hähnchenbrustfilet „Toscana“, mediterran gefüllt an Paprikaschaum

Gegrillte Schweinemedallions

mit tomatisierter Pfeffer-Champignon-Soße

Viktoriabarsch unter der Kartoffelkruste auf Dill-Gurken

Front-Cooking: Unsere Köche grillen für Sie am Buffet

Rinderhüftsteak mit Pfannengemüse,

Kräuterbutter und raffiniertes Barbecue-Soße

Live-Pastastation

Tagliarini in Sahnesoße aus dem Parmesanlaib

Beilagen

Gemüsevielfalt, Kartoffelgratin, Butterreis, Kroketten

Dessert

Jäckel's Eisbar: Cremige Vielfalt mit süßen Toppings

Hausgemachtes Tiramisu

In kleinen Gläsern dekorativ angerichtet:

Vanillecreme mit Beerenfrüchten

LUST & LAUNE Festpreis

Getränkeangebot

„Tiresia“ Prosecco Frizzante,
Weißwein & Rotwein nach Auswahl,
Carolinen Mineralwasser, Vaihinger Orangen- und Apfelsaft,
Pepsi-Cola, Mirinda, 7Up, Pepsi-Cola light, Effekt Energy Drink,
König Pilsener, König Pilsener alkoholfrei,
Benediktiner Weizen hell & dunkel, Benediktiner Weizen alkoholfrei,
Ouzo, Ramazzotti, Grashüpfer, saure Kirsche, Rhabarberlikör und Bienenstich,
Melitta Kaffeespezialitäten-Maschine

Festpreis pro Person € 75,00

Wahlweise zum Aufpreis

Hochzeitssuppe mit Eierstich und Gemüsestreifen pro Person € 4,00
Garnelen mit hausgemachtem roten & grünen Pesto pro Person € 5,00