

Speisenübersicht für Hochzeiten

Bei der Speisenauswahl stehen Ihnen drei verschiedene Systeme zur Verfügung: Vor-, Haupt- und Dessertbuffet (bayerisch bis mediterran), gerne auch ein Gang serviert bzw. ein Gang vom Buffet; der Hauptgang kann auch am Hochzeitstag vor Ort à la Carte gewählt werden.

Vorspeisen

- bayerische Hochzeitssuppe
- bayerische Pfannkuchensuppe
- Hausgemachte Spargelcremesuppe
- Saisonelle Suppen
- Variation von Blattsalaten mit in Olivenöl gebratenem Lachsfilet oder Black Tiger Garnelen (wahlweise mit Austernpilzen), Balsamicodressing und Baguette
- Vorspeisenteller (individuelle Zusammenstellung)
- Mediterranes Vorspeisenbuffet mit hausgemachter Anti pasti, marktfrischen Salaten, Variation von Edelfischen und hausgemachter Hochzeitssuppe
- Salatbuffet mit hausgemachten Dressings

Hauptspeisen

À la carte:

- Schweinefilet vom Grill mit Champignonsoße (Cognac bzw. Pfeffersoße), Butterspätzle und Gemüse
- Truthahnsteak mit Kräuterbutter, Röstitaler und Gemüse wahlweise
- Putenspieß vom Grill mit Gorgonzolasoße, Gemüse, Pommes Frites
- Variation vom Grill/Grillteller
- Steak von der brasilianischen Rinderlend rosa gebraten mit Kartoffelgratin und Speckbohnen
- Rib eye Steak
- Kalbsbraten mit Semmelknödel und Kaisergemüse
- Rinderschmorbraten mit Rotwein-Zwiebelsoße und Semmelknödel
- Entenbraten mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut
- Knusprig gebratene Entenbrüstchen mit Beilagen
- Spanferkelbraten (auch im Ganzen möglich)
- Schweinekrustenbraten in Dunkelbiersoße
- Rothirsch oder Rehbraten mit Butterspätzle, Rosenkohl und Preiselbeeren
- Zanderfilet in Kräuterrisling bzw. Dillsoße, Butterreis und Gemüse
- Saibling /Seezunge
- Lachsfilet in Knoblauch bzw. Dillsoße, Butterreis und Petersilienkartoffel
- Fischduette in feiner Weißweinsoße mit Tagliarini und frischem Pfannengemüse

Für Vegetarier:

- Käse-Spinat Knödel mit brauner Butter und frischen Parmesan
- Frisches Pfannengemüse mit Gouda gratiniert
- Gefüllte Zucchini mit Pilzragout

Sie können sich auch 2 – 3 Gerichte auswählen, die wir Ihnen auf Platten mit den entsprechenden Beilagen am Tisch einstellen.

Natürlich können wir eine Auswahl von diesen Gerichten auch als kalt/warmes Buffet anbieten.

Als Highlight mit Spanferkel im Ganzen gebraten.



Nachspeisen

- Eisbuffet mit frischen Früchten
- Dessertbuffet mit Eis, Früchten, verschiedenen Cremes im Flying Buffet Gläschen, Creme Brûlée, Schokobrunnen, Fruchtspießchen, ...
- Eisbecher aus der Karte
- Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis
- Hausgemachte Parfait
- Rockermeier's Überraschungsdessert (eine Komposition aus Früchten, Cremes und Eis)

Dies ist eine Auswahl der am häufigsten ausgewählten Speisen. Gerne nehmen wir auch Gericht nach Ihren Wünschen auf und beraten Sie bei der Zusammenstellung.

