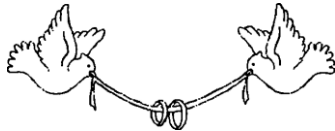


Hochzeits-Revival 2018



Hertenstein, 24. März 2018

Menu

Vorspeisenkreation

Roastbeef-Meerrettich-Röllchen
Lachsterrine im Mangoldmantel
mit Orangen-Relish
auf Gurkencarpaccio ergänzt
mit einem Blattsalat an Hausdressing

Herz-Ravioli

geschwenkt in frischer Basilikumpesto
mit halbtrockneten Cherrytomaten
und gerösteten Pinienkernen

Rindsfilet-Medaillon mit Sauce Béarnaise
kombiniert mit sanft gegarter Kalbsnuss
an Portweinsauce

serviert mit einem bunten Gemüsebouquet
und Kartoffel-Kroketten

Dessertvariation

mit Schokoladen-Mousse,
Passionsfrucht-Sorbet
und einem Stück von der Hochzeitstorte