

Hochzeit - HIGH -

HOTEL RESTAURANT
SACHSENROSS



Speisen

Italienische Antipasti Platte

Vitello Tonato, Carpaccio vom Rinderfilet

Frische Salate der Saison

Mediterraner Gemüsesalat

Bohnen-Thunfischsalat, Tomate Mozzarella

Sonnenblumenkerne und Pinienkerne

zweierlei Dressings

Baguette und Butter

* * *

„Lachsrolle“

frisches Fjordlachsfilet auf Blattspinat

mit Zitronen-Weißweinsauce

Piccata Milanese von der Hähnchenbrust,

dazu Tomatensoße

Gegrillte Schweinemedallions im Speckmantel

mit Gorgonzolasahnesoße

Wählen Sie im Voraus:

Grüne Bandnudeln aus der Wokpfanne

oder

Spaghetti aus dem Parmesanleib

mit Pesto und Kirschtomaten

Ratatouille, Gemüseauswahl,

Gnocchi, Petersilienkartoffeln

und kleine Ofenkartoffeln mit Sauerrahm

* * *

Panna Cotta mit Himbeersoße

Crème Brûlée

Mini Eistruhe mit 3 Sorten Eis zur Wahl



MITTERNACHT

Hochzeitstorte „à la Traumschiff“ (*Torte muss mitgebracht werden*)

Currywurststragout mit Baguette

Getränkeauswahl

Rot- und Weißwein nach Wahl des Hauses

Sekt

Bier vom Fass, Alster

Hefeweizen hell & alkoholfrei

verschiedene Säfte und Schorlen von Beckers Bester

Coca-Cola Softgetränke

Mineralwasser

Filterkaffee& Tee

4 Degistifsorten zur Wahl

Longdrinks:

Eine Sorte wählen: Lillet Wild Berry oder Aperol Spritz oder Hugo

Sex on the Beach

Caipirinha

Gin Tonic

Sachsenross Spezial alkoholfrei

Rum Longdrinks

Vodka Longdrinks

Dekoration vom Haus:

Stuhlhussen vom Haus für die Eventscheune
(Bankettraum mit Aufpreis 2,50 Euro pro Gast)

weiße Tischdecken und weiße Stoffservietten

„All IN“ 8 Std. 135,00€ pro Person

zzgl. Raummieten