



Meertens

PARTYSERVICE

HOCHZEITS - MENÜ

EMPFANG

Canapées und Fingerfood dazu Sekt, Aperol-Spritz und Hugo

VORSPEISEN UND SALATE

Kleine Brötchen mit Butter und Kräuterbutter

Graved Lachs und Geräucherte Forelle mit Senf-Honig-Soße

Flusskrebse und Nordseekrabben mit Cocktailsauce

Feldsalat mit Preiselbeer-Dressing

Frischer Gemischter Salat

HAUPTSPEISEN

Rinderfilet im Kräutermantel mit Burgundersoße

Gebratene Hähnchenbrust mit Orangencrème-Soße

Gefülltes Schweinefilet mit Preiselbeeren und Speckmantel in Sahnesoße

BEILAGEN UND GEMÜSE

Kartoffelgratin

Rosmarinkartoffeln

Gebratene Butter-Spätzle

Gemischtes Gemüse mit Speckbohnen

DESSERT

Hochzeitstorte

Mousse au Chocolat

Apfel-Mascarpone-Crème

Panna Cotta und Rote Grütze

Käse-Buffer