

Beispiel 3. Hochzeitsmenü und Getränke.
Feiern im Kubus für 64,50 € pro Person (8 Stunden)
ab 100 Personen.

Catering Menü Buffet

Hochzeitssuppe

**Lachs auf Gemüsebett, H-Brust mit leckerem Gemüse überbacken
Zwiebelbraten, Rinderschmorbraten mit Pfifferlingen,**

Putengeschnetzeltes,

**Gratin, Spätzle, Wildreis, Rosmarinkartoffel, Gemüse, gegrillte
Tomate,**

S-Filet auf Orange, Melone Schinken Platte,

Fischplatte (Forelle, Butterfisch, Sprotten, Makrele, Fischpralinen

usw.) Lachsplatte, Rustikalplatte (H-Keulen, Frikadellen, Spieße

usw.) Gefüllte Tomaten mit Käse, Gefüllte Eier, Antipastiplatte

(gebr. Zucchini, Champignons, Peperoni, Oliven, Artischocken

usw.), Tomate Mozzarella, Käseplatte (Streichkäse, Hartkäse u.v.m.,

Wurstplatte, Krebsplatte,

Rollbraten / Zunge, Rote Grütze, Quarkspeise, Schokocreme

Getränke

1. Alkoholfreie Getränke

**Wasser, stilles Wasser, Cola, Fanta, Sprite, Orangensaft, Apfelsaft,
Kaffee**

Becks alkoholfrei, Franziskaner Hefeweizen alkoholfrei

2. Alkoholische Getränke

Fassbier, Franziskaner Hefeweizen, Sekt Rotkäppchen halbtrocken

Aperol, Rotwein halbtrocken, Weißwein halbtrocken,

Mackenstedter Waldmeister, Mackenstedter Kirsch, Bacardi,

Havana Club, Jägermeister, Obstler, Korn, Uozo