

Hochzeits-Menüs zur Auswahl

Sehr geehrter Gast,

*selbstverständlich ist auch eine individuelle
Absprache der Hochzeits-Menüs möglich.*

*Unser Bankettbüro erreichen Sie
unter der Rufnummer:
02224 – 771710
oder unter E-Mail: kongresspark@seminaris.de.*

*Wir freuen uns auf Ihre Reservierung und wünschen
Ihnen heute schon einen angenehmen Aufenthalt
in unserem Hause.*

*Unsere Preise verstehen sich
inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Service.*

Modern-Classic-Wedding-Menu

„Hochzeitssuppe“

*Fruchtige Tomaten-Essenz
mit Basilikum, Ricotta-Nocken, Kirschtomate,
Pinienkerne, Backerbsen und Ravioli*

„Schweine und Rinderbraten“

*Rosa gebratene Tranchen
vom Schweine- und Rinderfilet
mit grünem Spargel
dazu zweierlei Balsam-Saucen
und Kartoffelkrapfen*

„Heiße Liebe“

*Parfait von weißer Valrhona-Schokolade
mit Kirschtimbal
und Sabayone*

29,50 € pro Person

Exklusive Hochzeits-Speisefolge

*Variation vom Wildlachs
an Kaiserschoten-Salat
und Kaviar-Dressing*

*Perlhuhn-Essenz
mit Trüffel*

*(Jacobsmuschel
auf Beluga-Linsen)*

(Geeister Kir-Royal)

*Duett von Kalbsfilet und Bäckchen
dazu Steinpilz-Risotto und Blattspinat*

*Gefüllte Schokoladenkugel mit Blattgold,
Himbeeren und heißer Haiti-Vanille-Sauce*

4-Gang-Menü 43,50 € pro Person

6-Gang-Menü 55,50 € pro Person

„Ebony and Ivory“
„Das perfekte Harmonie-Buffer“

Garnelen & Aioli
Tomate & Mozzarella
Ziegenfrischkäse & Feigen-Chutney
Gebeizter Lachs & Meerrettich
Melone & Schinken
Avocado & Shrimps
Lauch & Crème Double
Brot & Butter

Pouardenbrust & Pfifferlinge
Kartoffel & Spargel
Speck & Bohnen
Lachs & Safran-Sauce
Weißer & Schwarzer Nudeln
Zucchini & Tomate

Orange & Campari
Weißer & brauner Mousse
Erdbeer & Mascapone
Obst & Nüsse
Käse & Trauben

34,50 € pro Person

**„Once in a Lifetime . . .“
„Das Einmalige Hochzeitsbuffet“**

Hummer

*dazu Kräuterseitlinge und
Estragon*

Roastbeef

*mit schwarzer Walnuss
und Bohnen*

Flusskrebse

*mit Spargel und
Kürbiskerne*

Mascarpone-Mousse

*mit Tomatenchutney und
Kaviar*

Wildlachs

mit Zitrone und Pfeffer

Topinambur

mit Apfel und Walnüssen

Cous-Cous

mit Erdnüssen und Rauke

Gänseleber

*mit Cranberries und
Brioche*

Rinderfilet

mit Trüffel und Portwein

Spargel

*mit Pinienkernen und
Butter*

Wolfsbarsch

*mit Kirschtomaten und
Minze*

Kartoffel

*mit Pfifferlingen und
Rosmarin*

Garnelen

*mit Orangen und
Knoblauch*

*

Crème Brûlée

mit Pandan und Erdbeere

Mango

mit Joghurt und Ingwer

Mousse

*mit Bitterkuvertüre und
Amarenakirsche*

Birne

mit Roquefort und Cassis

49,50 € pro Person

Süß und würziger Empfang

Schwarzwälder Kirschtorte im Glas

Quiches Loirraine mit geräucherter Forelle

Erdbeer-Pana-Cotta-Tartellettes

Gebackenes Blätterteigkissen mit Frischkäse

Fruchtspieß mit Schokolade

Schinken-Mascarpone-Mousse mit Rucola

Geeiste Limonen-Tarte

9,50 € pro Person