

*Hochzeitsbuffet  
Nisrien & Michael  
11. August 2007*

*Getränke*

*Grüner Veltliner*

*WG Heidenreich / Deutschkreutz Bgld*

*Zweigelt*

*WG Heidenreich / Deutschkreutz Bgld*

*Apfelperle vom Stegbauer  
(Cidre aus der „Buckligen Welt“)*

*Bier*

*Mineralwasser*

*Apfelsaft*

*Orangensaft*

*Kaffe & Tee*

*Kalte Gerichte*

*Auswahl von italienischer Antipasti*

*Prosciutto mit Melonenstücken*

*Rindscarpaccio*

*Vitello Tonato*

*Salate der Saison*

*mit verschiedenen Dressings, Brot und Gebäcksorten*

*Suppe*

*Rindsuppe mit österreichischen Einlagen*

*Cremesuppe je nach Saison*

*Warme Gerichte*

*Variation von gebratenen Fischfilets*

*auf Ratatouille mit Petersilienkartoffeln*

*Piccata von der Putenbrust*

*auf Basilikum-Tomatenragout mit Marktgemüse und Lauchnudeln*

*Duo von Rinder- und Schweinefilet*

*in Schwammerlsauce dazu Kohlsprossen und  
hausgemachte Kräuternockerln*

*Dessert*

*Käse vom Brett mit Trauben und Nüssen*

*Variation von heimischen und exotischen Früchten*

*Schokolademousse mit Rotweinkirschen*

*Kindermenü*

*Schnitzel mit Pommes*

*Mitternachtsimbiss*

*Gulaschsuppe*