

Hochzeitsfeier Speisen

Feiern Sie Ihre unvergessliche Hochzeit bei uns!
Für gutes Essen und beste Betreuung ist gesorgt, so dass Sie sich rundum bei uns wohlfühlen und alles zueinander passt.

Diedloff
Catering

Hochzeitpaket

ab 40 bis 180 Personen

115,00 € pro Person (ab 15 Jahre)
57,50 € pro Person (6 bis 14 Jahre)
0,00 € pro Person (0 bis 6 Jahre)
zzgl. Raummiete

Unsere Pakete beinhalten die folgenden Leistungen:

- Getränkepauschale für 10 Stunden inkl. Prosecco zum Empfang
- Hochzeitsbuffet I oder II & Suppe am Platz serviert
- Geschirr- und Gläser
- Betreuung durch geschultes Service-/Thekenpersonal und Köche
- Weiße Tischwäsche, gefaltete Stoffservietten sowie weiße Stehtisch-Hussen

Selbstverständlich sind auch Menüs und viele weitere Extras erhältlich. Sprechen Sie uns an und wir unterbreiten Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

■ Suppe

Vorab servieren wir Ihnen eine der zur Auswahl stehenden Suppen direkt am Platz.

Dazu wird frisches Brot- und Baguette sowie Landbutter auf den Tischen eingedeckt.

- o Hochzeitssuppe mit Eierstich, Brätknödel und Spargel
- o Weiße Tomatencreme mit confierten Tomaten
- o Topinambur-Currysuppe mit Korianderschaum (vegan)
- o Pastinakencreme mit Basilikumhaube



Getränkepauschale

Die Getränkepauschale enthält zunächst Prosecco zur Begrüßung.
Im Laufe Ihrer Feier reichen wir Ihren Gästen außerdem folgende Getränke:

Premium Pilsener vom Fass
Weizenbier hell und alkoholfrei
Bier alkoholfrei

Rotwein „Hausmarke“
Weißwein „Hausmarke“
Prosecco

Mineralwasser feinperlig
Mineralwasser still
Apfelsaft, Orangensaft
Pepsi, Pepsi light
Mirinda, Seven Up
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale

Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato
Kaffee Crema
Tee (Pfefferminz, Grün, Früchte, Kamille)

Folgende Leistungen können Sie zu den Paketen dazu buchen:

■ Longdrink-Pauschale

Wählen Sie drei der angebotenen Longdrinks für Ihre Pauschale aus:

- Gin-Tonic
 - Rum-Cola
 - Vodka Energy
 - Weinbrand-Cola
 - Whiskey-Cola
- 6,50 € pro Person

■ Digestif-Pauschale

Sie können von den sechs zur Auswahl stehenden Spirituosen, drei in Ihre Pauschale aufnehmen:

- Jägermeister
 - Averna
 - Jubiläumsaquavit
 - Schladerer Obstwasser
 - Bailey´s
 - Tequila „Sierra silver“
- 5,40 € pro Person



RITTERGUT  GROSSGOLTERN



Hochzeitsfeier ~~Speisen~~ Speisen

Feiern Sie Ihre unvergessliche Hochzeit bei uns!
Für gutes Essen und beste Betreuung ist gesorgt, so dass Sie sich rundum bei uns wohlfühlen und alles zueinander passt.

Diedloff
Catering

Buffetauswahl I

„Klassisches Hochzeitsbuffet“

- **EINSTIEG**
Antipasti mit Champignons, Paprika, Fenchel, Karotten vom alten Land, Tomaten, Parmesan und Balsamico
Räucherfisch Variation an Zitronencreme
Vitello Tonnato vom Truthahn mit gebackenen Kapernäpfeln
Geräucherte Entenbrust an Waldorfsalat und Preiselbeersauce
Shrimps in Cocktailsauce mit Wildkräutersalat
- **SALATBAR**
Gemischte Blattsalate mit korrespondierenden Dressings
Verschiedene Brotsorten (Kleines Partygebäck, Krustenbrot, Körnerstange)
Salzige Küstenbutter, Tomaten-Salsa, Basilikumcreme & Sesam-Chilibutter
- **SCHWERPUNKT**
Tranchen vom Roastbeef mit Sauce Bernaise
Im Heu gegerate Maispouardenbrust
Zanderfilet in Limetten-Orangensauce
Lasagne vom Blattspinat und Kirschtomaten gratiniert mit Parmesan
Feine Bandnudeln mit Trüffelöl
Thymian-Kartoffel-Gratin mit getrockneten Tomaten
Risotto mit Pecorino und Balsamico-Linsen
Frisches Gemüse der Saison
- **AUSKLANG**
Nordisches Tiramisu mit Apfel und Cacao
Leichte Erdbeercreme im Biskuitmantel
Cassis-Mousse mit Physalis

Buffetauswahl II

„Hochzeits-Grillbuffet“

- **EINSTIEG**
Vitello Tonnato vom Truthahn mit gebackenen Kapernäpfeln
Stremellachs aus dem Rauch mit Rote Bete-Limettencreme
Zucchini-stempel mit mediterranem Gemüse gefüllt
Gepökelter Schweinerücken auf Apfel-Selleriesalat an Sauce Cumberland
Shrimps Cocktail mit grünem Spargel
- **SALATBAR**
Gemischte Blattsalate mit korrespondierenden Dressings
Verschiedene Brotsorten (Kleines Partygebäck, Krustenbrot, Körnerstange)
Salzige Küstenbutter, Tomaten-Salsa, Basilikumcreme & Sesam-Chilibutter
- **SCHWERPUNKT VOM GRILL**
Tandoori Lachs im Bananenblatt
US Flank Steak mit Wiesenkräutern mariniert
Im Heu gegerate Maispouardenbrust
Würzige Pulled Pork Burger mit Whisky-Sauce
BBQ, Sour Creme, Curry-Ingwer, Pommery-Senf, Calvados-Limette
- **BEILAGEN**
Gemüse Schaschlik mit Chilimarina
Ratatouille Gemüse
Gebackene Kartoffelspalten mit Meersalz
Gedämpfter Wildreis mit gebratenem orientalischem Gemüse
- **AUSKLANG**
Gegrillte Wassermelone mit Meersalz
Mousse au Chocolat mit Himbeersauce
Cocos-Trüffel Mousse mit Mango Topping

Das besondere Extra...

FINGERFOOD zum Empfang

- **Fingerfood I**
Bruschetta mit Antipasti-Relish
Schinken-Melonen-Häppchen
Lachstatar mit Honig-Senf
Toffee vom Ziegenkäse im Mandelkleid
Stück von der Rinderlende mit Ananas-Pfeffer-Chutney
7,90 € pro Person
- **Fingerfood II**
Ziegen-Honig-Taler
Mediterranes Lammröllchen mit Fenchel und Dattel
Kräuter-Crêpe mit Frischkäse und gegrilltem Lachs
Zucchini-röllchen mit Ratatouille und geräuchertem Mozzarella
Saté-Erdnussspieß mit Chili
Zweierlei vom Lollipop
8,55 € pro Person
- **Mini-Tramezzinis**
Räucherlachs mit Sahneerrettich und Rucola
Italienische Salami mit Fenchel
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade
Frischkäse mit Gurken
Tomate Mozzarella mit Basilikumcreme
Pastrami und Senfsauce
7,70 € pro Person

MITTERNACHTSSNACK

- Schöpf-Currywurst mit hausgemachter Sauce und ofenfrischem Baguette
4,60 € pro Person
- Pikante Gulaschsuppe mit ofenfrischem Baguette
3,60 € pro Person
- Internationale Käseauswahl mit Feigensenf, Walnüssen und Trauben dazu frische Brotauswahl
7,00 € pro Person
- Wrap-Mix mit Feta und Gurke, Rostbeef BBQ und Chicken-Honey
4,60 € pro Person

CANDYBAR

- Ein üppiges Buffet voller Süßigkeiten. Unsere zuckersüße Candy-Bar bietet Leckereien für Groß und Klein.
3,00 € pro Person

Stand Januar 2020



RITTERGUT  GROSSGOLTERN

