



BRASSERIE & RESTAURANT

Hochzeitspauschale Nr. 1

Begrüßung:

- 1 Glas Sekt od. Prosecco sowie Orangensaft

Buffet aus Region:

Vorspeisen:

- *Frische Nordseekrabben mit Zitronen-Crème-fraîche*
- *Salat von Nord- und Ostseefischen*
- *Räucherfischplatte*
- *Holsteiner Anti-Pasti*
- *Kieler Sprotten mit Rührei*
- *Holsteiner Katenschinken mit Gewürzgurke*
- *Roastbeef vom Holsteiner Ochsen mit Remouladensauce*

Suppe:

- *Holsteiner Kartoffelsuppe mit Lauch und Röstbrotwürfel*

Hauptgerichte:

- *Ostsee-Dorschfilet in Senfsauce mit Blumenkohl und Salzkartoffeln*
- *Ofenfrischer Krustenbraten mit Kohlgemüse und Semmelknödel*

Dessert:

- *Schleswig-Holsteinische Käseauswahl mit Grissini*
- *Unsere Rote Grütze mit flüssiger Sahne*
- *Ofenfrischer Apfelkuchen mit Zimt, Zucker und Vanilleeis*



BRASSERIE & RESTAURANT

Getränke:

- *Mineralwasser*
- *Weißwein:*
Deutschland:
Baden-Ihringer, Fohrenberg
QbA Grauer Burgunder, trocken
- *Rotwein:*
- *Italien:*
enetien, Merlot D.O.C.
- *Coca-Cola, Fanta, Sprite, Orangensaft, Apfelsaft*
- *Bier: Königs-Pilsener vom Fass*
- *KöPi alkoholfrei*
- *Kaffee*

Dekoration:

- *Weißer Tischwäsche, Kerzen oder Teelichter*

Pauschalpreis Erwachsene: 69,50 €

Pauschalpreis Kinder bis 12 Jahre: 25,00 €

*Der Pauschalpreis ist von 17.00 Uhr bis 03.00 Uhr gültig.
Anschließend werden die ausgeschenkten Getränke nach
Verbrauch abgerechnet.*

