



**WILKEN
GOURMET**
CATERING · EVENTLOCATION



HOCHZEIT | MENÜ 1

Liebe geht bekanntlich durch den Magen, deshalb bieten wir eine große Auswahl an Speisen und Getränken für Ihren großen Tag an. Gerne unterstützen wir Sie bei der Zusammenstellung Ihres Wunschmenüs.

Mögliche Zusammenstellung:

MENÜ 1

*Ackersalat mit Kracherle und Essig-Öl-Dressing
Rahmquark mit frischen Kräutern und Radiesle
Linsensalat mit Rinderrauchfleisch
Auswahl von Aufschnitt und Bauernschinken
Gefüllte Landgockelbrust mit Schnittlauchsoße
Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeer-Meerrettich
Butter, Laugenspatzen und ofenfrisches Bauernbrot*

Warm:

*Rinderkraftbrühe mit kleinen Maultaschen
Zanderklößchen in Rieslingsoße
Glasierter Kalbsbraten mit Rahmsoße,
Gemüse, Reis und handgeschabte Spätzle*

Dessert und Käse:

*Creme von schwarzen Johannisbeeren
Eisdessert „Ofenschlupfer“ mit Mandeln und Vanillesoße
Platte mit angemachtem Frischkäse, Berg- und Butterkäse*