

Menüvorschläge für Hochzeitsfeiern



Menü I

Tafelspitzbouillon mit Pfannkuchenstreifen

Verschiedene Salate vom Buffet

Schweinelendchen auf leichter Cognacrahmsauce mit
feinem Gemüse und hausgemachten Butterspätzle
oder

Sauerbraten vom Angusochsen mit Preiselbeeren und Semmelknödel
oder

Zanderfilet auf Gemüsebeet mit feiner Chardonnaysauce und Risollekartoffeln

Obstsalat aus frischen Früchten mit Maraschino
verfeinert und einer Kugel Mövenpick Pfirsich-Ricottaeis

Menü II

Forstinger Weißbiersuppe mit gerösteten Schwarzbrotwürfeln

Sommerliches Salatbuffet

Tafelspitz vom Weideochsen mit leichter Meerrettichsauce, frischem
Marktgemüse und Petersilienkartoffeln
oder

Gemischter Braten von Kalb und Schwein mit zweierlei Saucen und Semmelknödel
oder

Scholle auf leichter Shrimpsauce im Gemüsereisring

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Menü III

Hochzeitsuppe mit Bratnockerl, Leberspätzle,
Eierstich und Pfannkuchenstreifen

Verschiedene gemischte Salate vom Buffet

Schnitzel Wiener Art mit Preiselbeeren und Pommes Frites
oder

Jägerbraten mit Waldpilzsauce und hausgemachten Butterspätzle
oder

Putengeschnetzeltes in leichtem Paprikarahm mit Reis

Hausgemachte Eisstange mit feiner Waldbeerensauce
(mit Überraschungseffekt)

Alle Gerichte aus diesen Menüvorschlägen, können Sie auch beliebig austauschen
Gerne machen wir Ihnen auch eine individuelle Menüzusammenstellung

Auf Wunsch bieten wir Ihnen selbstverständlich vegetarische Gerichte an - Salate werden auch gerne serviert
- Kuchen können auch von Ihnen mitgebracht werden!

Ihre Familie Luger

Brauereigasthof Gut Forsting - Münchner Str. 21 - 83539 Forsting - Tel.: 08094 9097-0 - Fax: 08094 9097-40 - info@gasthof-forsting.de - www.gasthof-forsting.de