

Menuvorschläge Hochzeiten „Villa Büchner Pfungstadt“

Vorschlag I

*Kräutercremesüppchen
mit Räucherfischklößchen*

*Rinderschmorbraten und Kalbsrahmbraten
mit Gemüseplatte
hausgemachten Spätzle und Kroketten*

*Birne“Helene“
Birne mit Vanilleeis und Schokoladensofe*

EUR 29,90

Vorschlag II

*Gratinierter Ziegenkäse
auf Salatbouquet mit Orangendressing*

Kraftbrühe mit Minimaultaschen

*Lammkeule im Heu geschmort
Bohnen – Tomatengemüse Kartoffelgratin
Lembergersofe*

*weißes Mandelmousse mit Orangenkompott
Schokoladekuchen mit Vanillesofe
Rum-Rosineneis*

EUR 34,50



Vorschlag III

*Hausgemachtes Brot mit
verschiedenen Brotaufstrichen*

*Apfel – Sellerie Salat mit Walnüssen
mit Schwarzwälder Honigschinken*

*Hochzeitssuppe
mit Flädle und Klößchen*

Hauptgericht am Buffet

*Saltim bocca von der Pute
Rosmarinkartoffeln und ZucchiniGemüse*

*Boeuf bourguignon
und Schupfnudeln*

*Edelfischroulade in Rieslingsoße
mit Kräuterreis*

Tortelloni mit Ricotta und Spinat gefüllt

Dessertbuffet

*Schokolade-Mascarponecreme
Fruchtsalat mit Vanilleschaum
Erdbeerquarkspeise*

EUR 39,50

Vorschlag IV

*Hausgemachtes Brot mit
verschiedenen Brotaufstrichen*

*Hausgemachte Forellenterrine
hausgebeizter Lachs
Mousse von grünem Spargel mit Garnele
Salatbouquet*

Kraftbrühe mit Flädle

*Rinderrücken am Stück gebraten
mit Sc. Béarnaise, Jus und Gorgonzolasoße
Prinzeßbohnen, Kartoffelgratin*

*Nudelteigtaschen mit Spinat & Ricotta gefüllt
im Pilzsud und Parmesansoße*

*Zanderfilet auf der Haut gebraten
Rahmwirsing, hausgemachte Schupfnudeln*

*Crème brûlée
Bayrisch Creme mit frischen Früchten
Exotischer Fruchtsalat
Mandelkuchen mit Amarettosabayon*

EUR 44,50
ohne Suppe EUR 38,50



Vorschlag V

*Hausgemachtes Brot mit
verschiedenen Brotaufstrichen*

*Klare Tomatensuppe
mit Basilikumklößchen*

*Couscous Salat
Antipastigemüse
Italienischer Landschinken und Trüffelsalami
Tomate Mozzarella
Marinierter Lachs*

*Saltim bocca von der Pute
Rosmarinkartoffeln und ZucchiniGemüse*

*Rosa geschmorte Kalbstafelspitz
Kohlrabigemüse und Schupfnudeln*

*Edelfischroulade in Rieslingsoße
mit Kräuterreis*

Rigatoni in Oliven-Tomatensud

Dessertbuffet

*Joghurt Limettencreme mit Granatapfelsoße
Exotischer Fruchtsalat
Tiramisu*

EUR 46,50 pro Person

**Villa Büchner Pfungstadt Umlandstrasse 20
ECG GmbH Hilpertstrasse 35 64295 Darmstadt
Karl Eisele 01575 3505548**



Vorschlag VI

*Hausgemachtes Brot mit
verschiedenen Brotaufstrichen*

*Putenbrust mit Thunfischsoße
Mozzarella auf Tomaten mit Basilikum
Bunter Sommersalat mit gerösteten Pinienkernen
Bauernsalat mit Schafskäse
Fischterine mit Rucola und Kräutercreme
Shrimpscocktail im Glas*

*Brassato al Barolo vom Rind
Mediterranes Gemüse und Thymiankartoffeln
Saltim bocca von der Pute
Gnocci
Nudelteigtaschen mit Ricotta & Spinat gefüllt*

*Mascarponecreme mit Erdbeeren
Griesflammeri mit Grantapfelsoße
Cantuccini-Amaretto mit Apfel im Glas*

EUR 38,50



Vorschlag VII

Vorspeisenvariation auf dem Tisch eingesetzt

*Tafelspitzsülze mit Frankfurter Soße
Forellenmousse im Glas
Frischkäseterrine im Räucherlachsmantel
Tomaten - Mozzarella Terrine
Spargelsalat
marinierte Geflügelspießchen
Verschiedene Brotsorten mit zweierlei Butter*

Hauptgericht am Buffet

*Schweinefilet im Schinkenmatel
Kartoffelgratin und ZucchiniGemüse*

*Boeuf bourgignon
und Schupfnudeln*

*Lachs-Zanderroulade in Rieslingsoße
mit Kräuterreis*

Tortelloni mit Ricotta und Spinat gefüllt

Dessertbuffet

*Pana Cotta mit marinierten Waldbeeren
Marmoriertes Mousse au chocolat mit Vanille-Kirschen*

EUR 49,50

Vorschlag VIII

*Hausgemachtes Brot mit
verschiedenen Brotaufstrichen*

Vorspeisenbuffet

*Crêperoulade „Vitello tonnato“
Tomate mit gratiniertem Ziegenkäse
und Kürbiskernpesto
Garnelensalat
auf Avocado-Mangosülze
Marinierte Waldpilze mit Entenleberparfait
Schichttorte vom Fasan
Räucherfischmousse mit Saiblingstartar*

Getrüffelte Selleriecremesuppe

Hauptgericht am Buffet

*Kalbsrücken im Kräutermantel
Bandnudeln*

*Lammhüfte rosa gebraten
Kartoffelgratin und Pfannengemüse*

*Saiblingsfilet auf Lauchgemüse
mit Kräuterreis*

Tortelloni mit Steinpilzfüllung

Dessertbuffet

*Mascarponecreme mit marinierten Waldbeeren
Exotischer Fruchtsalat mit Granatapfelschaum
Nougatmousse mit Sauerkirschen
Panacotta-Pflaumeneis mit Gewürzwetschgen*

EUR 56,50