

2026/27 Hochzeit Arrangement

Ab 14:00 Uhr bis 02:00 Uhr/Schankende 01:30 Uhr

159,- pro Person, ab 50 Personen

Getränke während der gesamten Veranstaltung

Softdrinks & Saftschorlen

Italien Coffee Bar,

Helles, Weißbier, Alkoholfrei

Welcome Drink

Prosecco Empfang

Wein BAR

Prossecco – Ca del Lago Gardasee

Soave – Venetien

Custoza – Garda

Rosè Trevenezie – Venetien

Chardonnay – Sizilien

Pinot Grigio - Friuli

Chianti Superiore – Toscana

Primitivo - Apulien

Cocktail BAR

Aperol Spritz, Limoncello Spritz, Veneziano Spritz, Lillet Spritz, Hugo Spritz

Campari Spritz, Sarti Spritz, Amalfi Spritz, Mallorca Spritz, Italicus Spritz

Gin Tonic, Cuba Libre

0% Italien Spritz

0% Crodino Spritz

0% Sanbitter Spritz

0% Limoncello Spritz

0% Gin Tonic

Kuchen & Torten

Verschiedene saisonale Kuchen von unserem Konditor-Meister.

Sacher Torte

Schwarzwälderkirsch Torte

Käsesahne Torte

Himbeer Torte

Käsekuchen

Erdbeerkuchen

Streußel Kuchen

Abend Buffet

Vorspeisen

Geräucherter Lachs mit Dill-Senf Sauce
Krabben Cocktail mit Früchten
Rucola Caprese mit Büffelmozzarella
Rote Bete Carpaccio mit Parmesan & Pinienkerne

Antipasti

Parma Schinken – wird Live Aufgeschnitten
Parmesan mit Feigen Mostarda
Gegrillte Paprika
Gegrillte Zucchini
Getrocknete Tomaten
Italienischer Schafskäse

Brot

Italienisches Weißbrot, Baguette, Feuerkralle

Fleisch

Rinderfilet medium gebraten mit Meersalz & schwarzem Pfeffer
Kalbslende medium gegrillt mit Rosmarin & Kräutermarinade
Chimichurri Sauce

Seafood

Rießengarnelen - Scampi vom Grill
Kräuter – Limetten Aioli

Vegetarisch

Gnocchi Genovese...mit grünem Pesto & Parmesan
Pasta Pomodoro...mit Tomatamarinada & Parmesan
Mediterranes Gemüse mit Kräutersugo

Dessert

Italienisches Tiramisu
Vanille & schokoladen Proviteroles

Optional

Welcome Snack (Volle Personenzahl)	€ 15
Italienische Eisdiele (Volle Personenzahl)	€ 10
Mitternacht Brotzeit (Ab 25 Personen)	€ 15
Besondere Weine & Champagner	Aufpreis pro Flasche