

GASTHOF ZU
LOYERBERG

SEIT 1645

Hochzeitspauschale 3

Zum Empfang

Granate Spritz, Sekt Hausmarke (halbtrocken), Orangensaft, kleine Biere

Weine

Ruppertsberger Hofstück Grauer Burgunder Kabinett, halbtrocken, Gies Chardonnay Qualitätswein, trocken, Ruppertsberger Linsenbusch Dornfelder Qualitätswein, trocken

Digestif

Ramazotti, Obstler, Malteser

Getränke am Abend

Sekt und Wein, Veltins, Grevensteiner und Jever vom Fass, Maisel's Hefeweizen, alkoholfreie Getränke, Mackenstedter fruchtige Spirituosen, Berliner Luft, Weinbrand, Vodka, Jägermeister, Bacardi, Havana Club, Osborne Veterano, Jim Beam, Gin, Ouzo

Italienisches Buffet

VORSPEISEN VARIATIONERN

Antipasti-Spezialitäten mit Oliven, Datteln und Pflaumen im Speckmantel, Tomaten-Mozzarella, Räucherfischauswahl mit Lachs und Forelle, Tomaten-Feta-Bruschetta, Honigmelone mit Serrano und Feigensenf, Scampi im Kartoffelmantel

WARME SPEISEN

Toskanisches Hühnchen mit getrockneten Tomaten, Oliven und Rosmarinkartoffeln, Mariniertes Lachs und Zander mit Knoblauchshrimps auf Safrantagiatelle, Schweinefilet mit Ziegenkäse-Chili-Topping und mediterranem Gemüse, Gnocchipfanne im Tomatensud

DESSERT VARIATION

Mousse au Chocolat, Vanille-Blaubeer-Tiramisu mit frischen Früchten

Mitternachtsimbiss

99,00 Euro pro Person

(ab 50 Personen - von 18.00 bis 2.00 Uhr – jede weitere Std. pro anwesende Person 5,90 Euro)