

GASTHOF ZU
LOYERBERG
SEIT 1645

Hochzeitspauschale 5

Zum Empfang

Sekt, Orangensaft, kleine Biere

Weine

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

Gies Cabernet Sauvignon, trocken

Digestif

Ramazotti, Obstler, Malteser

Getränke am Abend

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

Kalt warmes Buffet

Datteln und Pflaumen im Speckmantel, Lachsrollchen mit Frischkäse, frische Salate mit Cocktailsauce und Sylter Dressing, Tomaten/Mozzarella, Honigmelone mit Schinken, Brotauswahl mit zweierlei Dip (auch vegan)

Hähnchenbrust mit einer Currysahnesauce,

Lachsfilet auf der Haut gebraten an einer leichten Dill-Sahne-Sauce

Rinderfiletmedaillons, medium gebraten mit frischen Champignons

Nudeln im Tomatensud

saisonale Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelkroketten, Buttersauce

Dessertauswahl

Kleine Leckereien im Glas

Mitternachtsimbiss

Currywurst mit Pommes Frites

124,50 Euro pro Person

(ab 50 Personen - von 18.00 bis 2.00 Uhr – jede weitere Std. pro anwesende Person 6,90 Euro)