

Für Heiratswillige zum Appetit holen...

Der Goldener – Karpfen ist mit seinem stilvollen Ambiente und seiner ausgezeichneten Küche der besondere Tipp für den **»schönsten Tag in ihrem Leben«**.

Unser Pauschalangebot für 10 – 120 Personen beinhaltet:

Gaumenfreuden zum Aperitif
Kulinarische Vielfalt als 4 – gang - Menü
Mineralwasser während der Menüfolge
hauseigene Tischdekoration mit Kerzen und klassischem Blumenschmuck
Raumbereitstellung
EUR 80.—pro Gast

Zur Erinnerung schenken wir Ihnen - seit altersher ein Symbol für Leben, Beständigkeit und Gesundheit - einen Rebstock für Ihre gemeinsame Zukunft.

KULINARISCHE VIELFALT

ZUR WAHL

Hochzeitsuppe „ Celestine“
Kokos-Zitronengrassüppchen mit Hechtnocken
Melange von Sellerie mit geräuchertem Aal
Cappuccino von Pilzen mit kleinen Semmelknödelchen

ZUR WAHL

Pescaccio vom Lachs mit mediterraner Thunfisch-Gemüsegalantine & Hummermayonnaise
Auswahl von SUSHI und SASHIMI mit Wasabi
Praline von der Entenleber mit gebratener Entenbrust, Portweinreduktion, Salatbouquet
Komposition von der Rhönforelle mit geliertem Pot eu Feu und eingelegtem Gemüse
Carpaccio vom Rind in Trüffelölmarinade mit ShiTake-Pilzen

ZUR WAHL

mit Zitronengras parfümiertes Kalbsfilet unter der Pilz-Kräuterkruste
auf WOK-Gemüse, Ingwersoße, Limonennudeln

„FISH & CHIPS „ new Style“

Tournedo vom Rehrücken aus dem heimischen Forst auf Pilzragout
mit Herzkirschen, Wacholdersoße, sommerliches Gemüse
und Blüten-Kartoffelbällchen

Gefülltes Stubenküken auf Frühlingslauch mit Mango-Apfel-Chutney

**

ZUR WAHL

Fresh Cocos – Panna Cotta mit gebackener Ananas Mangosorbet, Limonen – Dip & Früchte-Sushi
Variation von Schokolade mit Safran-Tahiti-Vanilleeisparfait
Dessert von der Himbeere mit Sauerrahmeisparfait & geeister Sangria

Auswahl an Rohmilchkäse