



Fränkisches Hochzeitsbuffet 2

Hochzeitssuppe mit Grießnockerl, Lebernockerl und hausgemachte Schwemmerle in Terrinen serviert.

Heimisches Wildschweinragout mit Preiselbeerbirne, Blaukraut und Semmelkloßscheiben.

Gefüllte Putenbrust im Speckmantel mit Rahmsoße, Wirsing und Klößen.

Gebratene Mandelselleriescheiben mit Sauerrahm-Dip und Rosmarindrillinge.

Im Weckgläschen: Herrencreme und Bayrische Creme mit Fruchtspiegel.

Feuriger Mitternachtstopf mit Pörkölt und Baguette.

Preis auf Anfrage.