

# DER ÖSCHBERGHOF


## Hochzeiten


### Buffetvariante 1


#### Vorspeise

Frische Blattsalate | Balsamico- und Hausdressing 

Karotten-Orangensalat | Ingwer 

Weißkrautsalat | Rösterl 

Tomatensalat | Schalotten | Basilikum 

Gurkensalat in Rahm 

Räucherlachsplatte | Meerrettich | Zitrone

#### Suppe

Cremesuppe von jungem Lauch | Kartoffeln 

#### Hauptgang

Schnitte vom Seeteufel

Rahmspitzkohl | Geschwenkte Kartoffeln | Rieslingsauce

Bio Schweinefilet

Buntes Bohnengemüse | Pomme Gratin | Rahmchampignons

#### Dessert

Crème Brûlée | Waldbeeren

Schokoladenküchlein | Gewürz-Orangenkompott

Frischer Obstsalat

**48,00 €**  
pro Person


# DER ÖSCHBERGHOF

## Buffetvariante 2

### Vorspeise

Frische Blattsalate | Balsamico- und Hausdressing 

Schwarzwälder Schinken | Melone

Auswahl an mariniertem Gemüse | Mandel-Paprika Dip 

Vitello Tonnato

Auswahl an Edelfisch Terrinen | Orangen-Fenchel Salat | Preiselbeersahne

Roastbeef rosa gebraten | Frankfurter Sauce

### Suppe

Hochzeitsuppe

Rinderkraftbrühe | Wurzelgemüse | Rindfleisch | Spätzle | Nudeln

### Hauptgang

Zander

Rahmlinsen | Kartoffel-Meerrettich Mousse | Majoransauce

Cassoulet von der Poularde

Buntes Gemüse | Kartoffeltaler | Morchelrahmsauce

Singapur Gemüsecurry 

Duftreis | Koriander

### Dessert

Schokoladentarte | Beerenkompott

Getränkter Orangenkuchen | Vanille-Schlagrahm

Passionsfruchtcreme | Rosmarin-Honig-Sabayon

**56,00 €**  
pro Person


# DER ÖSCHBERGHOF

## Buffetvariante 3

### Vorspeise


Salatauswahl 


Kalbsrücken rosa | Sauce Tartare | Cornichons

Ziegenkäse | Walnuss | Honig | Zupfsalat 

Original Burrata | Tomaten Côte d'Ivoire | Alter Balsamico 

Verschiedene Räucherfische | Lachs | Aal | Forelle | Krabben

Sellerie- Nuss Salat | Preiselbeeren 

Feldsalat | Frischkäse | Kürbiskerne | Kürbiskernöl | Himbeere 

### Suppe

Consommé vom Perlhuhn | Flädle | Gemüse

### Hauptgang

Nordsee Kabeljau

Pommery-Senf Sauce | Petersilienkartoffeln | Spinat-Pinienkern-Gemüse

Medaillons vom Rinderfilet

Trüffeljus | Kartoffelflan | Spargel-Erbsen Ragout

Farfalle | Pesto | Parmesan | Haselnüsse | Rucola 

### Dessert



Mango-Passionsfrucht-Parfait | Himbeerragout

Weißer Schokoladenmousse | frische Erdbeeren

Nusschmitte | Vanille-Tonkabohnen-Sauce

Tiramisu | Zuppa Iglesias | Zucotto | Amarenakirschen | Geeister Cappuccino

72,00 €  
pro Person

 = vegetarisch |  = vegan