

HOCHZEITSKULINARIK.

MENÜ- ODER BUFFETKOMPONENTEN.

Althoff
SEEHOTEL
ÜBERFAHRT
Tegernsee



KULINARIK ZUM VERLIEBEN

Arrangement „Glücksmomente“: Wählen Sie Ihr 4-Gang Menü oder Buffet
Arrangement „Gefühlsmomente“: Wählen Sie Ihr 5-Gang Menü oder Buffet

AMOUSE BOUCHE

Tonnato Vitello „il Barcaiolo“
Tegernseer Saiblingstatar | Creme Fraîche | Salatfument
Waldpilz-Shooter | Thymian Croutons

VORSPEISEN

Prosciutto di Modena | Tomaten-Rucola Bouquet | Pfeffer Vinaigrette | aufgeschäumte Trüffelmilch
Krebse & Schrimps | Salat-Schiffonade | gehobelte Egerlinge | Orangen-Cognac-Dip
Picandou karamellisiert | Ackersalate | Speck-Croutons | Tmaten-Thymian Vinaigrette

SUPPEN | ZWISCHENGÄNGE

Tomatisierte Rinder Consommé | Petersilien-Grießnockerl | Pesto-Öl
Zitronengras-Curry-Süppchen | Koriander | Scampi
Spinatravioli | Steinpilzfondue | Lauchfritt

SGROPPINOS

Zitronensorbet | Creme | Prosecco
Passionsfruchtsorbet | Kokosschaum
Waldbeer-Plombiere | Zimt-Crumble

HAUPTGERICHTE

Kalbsrücken rosa | Sherry-Butterjus | Kartoffelpüree | Gemüsegarnitur | Geschmorte Rispentomate
Perlhuhnbrust in Trüffelglasur | Bratenfond | Kohlrabi- Karotten-Cassoulette | Rissolé in Nussbutter
Flusszander und Garnele in Kräuter arosiert | Tomaten- Basilikum-Risotto | mediterrane Safran-Nage

DESSERTS

Himbeer-Ganache-Tarte | Sauerrahmeis | Himbeertopping | Pistazie
Gebrannte Blaubeer Creme | Honighippe | Orangen-Zimteis
Sacher Pavé | geeiste Bourbon-Vanille | rotes Beeren Coulis