

---

# MENÜS UND BUFFETS HOCHZEITEN

---



**Wir servieren unsere Menüs einheitlich (Vegetarier/ Veganer ausgenommen)  
ab 15 Erwachsenen**

**bootshaus**

KUL Gastro GmbH  
Hans-Reschke-Ufer 3  
68165 Mannheim

Tel: 0621-3247767

Mail: [info@bootshaus.net](mailto:info@bootshaus.net)  
Web: [www.bootshaus.net](http://www.bootshaus.net)



---

# MENÜS UND BUFFETS HOCHZEITEN

---

## BUFFET HOCHZEITSPAUSCHALE I

### VORSPEISE

"Geselliges Essen" - Platten in der Mitte des Tisches

| Galia-Melone mit Parmaschinken

| Büffelmozzarella mit confierten Kirschtomaten

| Mariniertes Grillgemüse

| Eingelegte Oliven - Kräuter, Citrus und Chili

| Gegrillte Peperoni mit Knoblauchöl und Petersilie

| Knusprige Falafel - gebackene Kichererbsen-Bällchen mit arabischen Gewürzen

| Ofenfrisches Brot

### HAUPTGANG

| Hähnchenbrust mit fruchtiger Paprika-Zitronensauce

| Semmelknödel mit cremigen Waldpilzen

| Spätzle

| Knackiges Marktgemüse

### DESSERT

| Obstsalat

| Panna Cotta mit Erdbeerpüree



---

# MENÜS UND BUFFETS HOCHZEITEN

---

## BUFFET HOCHZEITSPAUSCHALE II

### VORSPEISE

"Geselliges Essen" - Platten in der Mitte des Tisches

| Galia-Melone mit Parmaschinken

| Büffelmozzarella mit confierten Kirschtomaten

| Mariniertes Grillgemüse

| Eingelegte Oliven - Kräuter, Citrus und Chili

| Gegrillte Peperoni mit Knoblauchöl und Petersilie

| Meeresfrüchtesalat

| Knusprige Falafel - gebackene Kichererbsen-Bällchen mit arabischen Gewürzen

| Ofenfrisches Brot

### HAUPTGANG

| Schweinefilet mit fruchtiger Orangen-Pfefferrahmsauce

| Seehechtfilet mit Gemüsestreifen und Basilikumschaum

| Ricottatortellini mit Spinat-Käsesauce

| Kleine Rosmarinkartoffeln

| Ligurisches Schmorgemüse

| verschiedene Blattsalate mit bootshaus-Dressing

### DESSERT

| Obstsalat

| Warmer Ofenschlupfer mit saisonalem Kompott



---

# MENÜS UND BUFFETS HOCHZEITEN

---

## BUFFET HOCHZEITSPAUSCHALE III

### VORSPEISE

"Geselliges Essen" - Platten in der Mitte des Tisches

| Galia-Melone mit Parmaschinken

| Büffelmozzarella mit confierten Kirschtomaten

| Mariniertes Grillgemüse

| Eingelegte Oliven - Kräuter, Citrus und Chili

| Gegrillte Peperoni mit Knoblauchöl und Petersilie

| Meeresfrüchtesalat

| Knusprige Falafel - gebackene Kichererbsen-Bällchen mit arabischen Gewürzen

| Ofenfrisches Brot

### ZWISCHENGANG

| Waldpilzrisotto

### HAUPTGANG

| Rinderfilet im Ganzen gebraten (medium) in kräftiger Barolosauce

| Fjordlachsfilet in sahniger Rieslingsauce

| Gnocchi mit Brokkoli und Ziegenkäse-Crumble in Safran-Tomatensauce

| Kleine, gebratene Kartoffeln

| Ligurisches Schmorgemüse

| verschiedene Blattsalate mit bootshaus-Dressing

### DESSERT

| Obstsalat

| Mousse aus dunkler und weißer Schokolade

| Warmer Ofenschlupfer mit saisonalem Kompott



---

# MENÜS UND BUFFETS HOCHZEITEN

---

## MENÜ HOCHZEITSPAUSCHALE I

### VORSPEISE

"Geselliges Essen" - Platten in der Mitte des Tisches:

| Galia-Melone mit Parmaschinken

| Büffelmozzarella mit confierten Kirschtomaten

| Mariniertes Grillgemüse

| Eingelegte Oliven - Kräuter, Citrus und Chili

| Gebrillte Peperoni mit Knoblauchöl und Petersilie

| Knusprige Falafel - gebackene Kichererbsen-Bällchen mit arabischen Gewürzen

| Ofenfrisches Brot

oder

| Saisonale Suppe (siehe letzte Seite)

oder

| Knackiger Marktsalat mit bootshaus-Dressing, Kirschtomaten, gerösteten Kernen,

Radieschenchips und Croûtons

### HAUPTGANG

| Hähnchenbrust mit fruchtiger Paprika-Zitronensauce, pfannengeschwenktem Blattspinat und Kartoffelgratin

### DESSERT

| Crème brûlée mit Früchten der Saison



---

# MENÜS UND BUFFETS HOCHZEITEN

---

## MENÜ HOCHZEITSPAUSCHALE II

### VORSPEISE

"Geselliges Essen" - Platten in der Mitte des Tisches:

| Galia-Melone mit Parmaschinken

| Büffelmozzarella mit confierten Kirschtomaten

| Mariniertes Grillgemüse

| Eingelegte Oliven - Kräuter, Citrus und Chili

| Gegrillte Peperoni mit Knoblauchöl und Petersilie

| Meeresfrüchtesalat

| Knusprige Falafel - gebackene Kichererbsen-Bällchen mit arabischen Gewürzen

| Ofenfrisches Brot

oder

| Saisonale Suppe (siehe letzte Seite)

oder

| Knackiger Marktsalat mit bootshaus-Dressing, Kirschtomaten, gerösteten Kernen, Radieschenchips und Croûtons

### HAUPTGANG

| Schweinemedallions mit fruchtiger Orangen-Pfefferrahmsauce, ligurischem Schmorgemüse und Spätzle mit Bröselschmelze

### DESSERT

| Topfenpalatschinken mit Schokosauce und Vanilleeis



---

# MENÜS UND BUFFETS HOCHZEITEN

---

## MENÜ HOCHZEITSPAUSCHALE III

### VORSPEISE

"Geselliges Essen" - Platten in der Mitte des Tisches:

| Galia-Melone mit Parmaschinken

| Büffelmozzarella mit confierten Kirschtomaten

| Mariniertes Grillgemüse

| Eingelegte Oliven - Kräuter, Citrus und Chili

| Gegrillte Peperoni mit Knoblauchöl und Petersilie

| Meeresfrüchtesalat

| Knusprige Falafel - gebackene Kichererbsen-Bällchen mit arabischen Gewürzen

| Ofenfrisches Brot

oder

| Saisonale Suppe (siehe letzte Seite)

oder

| Knackiger Marktsalat mit bootshaus-Dressing, Kirschtomaten, gerösteten Kernen, Radieschenchips und Croûtons

### HAUPTGANG

| Rinderfilettranche medium gebraten auf Barolojus mit ligurischem Schmorgemüse und Kartoffelgratin mit Brie de Meaux-Flocken

### DESSERT

| Schokoladenmoussetörtchen mit Kirschragout



---

# MENÜS UND BUFFETS HOCHZEITEN

---

## SUPPEN DER SAISON ZUR AUSWAHL

| Frühlingskräutersuppe mit gerösteten Pinienkernen und Zitrusöl

| Spargelcrèmesuppe mit Spargelstückchen und Schnittlauch

| Vegane Kürbis-Süßkartoffelsuppe mit Kürbiskernen und Steirischem Kernöl

| bootshaus-Festtagssuppe mit Gemüsestreifen, Mark- und Grießklößchen

