

---

# MENÜS UND BUFFETS HOCHZEITEN

---

**Menüs servieren wir einheitlich (Vegetarier ausgenommen) ab 15 Gästen (Vollzahlern). Buffets reichen wir aufgrund der Materialvielfalt ab 30 Gästen (Vollzahlern).**

## **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

---

## MENÜ HOCHZEITSPAUSCHALE I

### VORSPEISE

Platten in der Mitte des Tisches - "Geselliges Essen"

Galia-Melone mit Parmaschinken

Büffelmozzarella mit confierten Kirschtomaten

mariniertes Grillgemüse

ingelegte Oliven - Kräuter, Citrus und Chili

gegrillte Peperoni mit Knoblauchöl und Petersilie

knusprige Falafel - gebackene Kichererbsen-Bällchen mit arabischen Gewürzen

ofenfrisches Brot

oder

bootshaus Festtagssuppe mit Gemüsestreifen, Mark- und Grießklößchen und ofenfrischem Brot

oder

Knackige Marktsalate mit Hausdressing, Kirschtomaten, geröstete Kerne, Radieschenchips und

Croutons

\*\*\*

### HAUPTGANG

zarte Hähnchenbrust mit Tomaten-Mozzarella-Füllung auf Kräuterrahmsauce mit Kartoffelgratin,

verfeinert mit Briex de Meaux Flocken und knackigem Marktgemüse

\*\*\*

### DESSERT

Crème Brûlée mit Früchten der Saison



---

# MENÜS UND BUFFETS HOCHZEITEN

---

## BUFFET HOCHZEITSPAUSCHALE I

### VORSPEISE

Platten in der Mitte des Tisches - "Geselliges Essen"

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 Tomaten-Mozzarella-Füllung in Kräuterrahmsauce

hausgemachte Semmelknödel mit Pilzragout

Bandnudeln

knackiges Marktgemüse

\*\*\*

### DESSERT

Obstsalat

Panna Cotta mit Fruchtsauce



---

# MENÜS UND BUFFETS HOCHZEITEN

---

## MENÜ HOCHZEITSPAUSCHALE II

### VORSPEISE

Platten in der Mitte des Tisches - "Geselliges Essen"

Galia-Melone mit Parmaschinken

Büffelmozzarella mit confierten Kirschtomaten

mariniertes Grillgemüse

ingelegte Oliven - Kräuter, Citrus und Chili

gegrillte Peperoni mit Knoblauchöl und Petersilie

Meeresfrüchtesalat

knusprige Falafel - gebackene Kichererbsen-Bällchen mit arabischen Gewürzen

ofenfrisches Brot

oder

bootshaus Festtagssuppe mit Gemüsestreifen, Mark- und Grießklößchen und ofenfrischem Brot

oder

Knackige Marktsalate mit Hausdressing, Kirschtomaten, geröstete Kerne, Radieschenchips und

Croutons

\*\*\*

### HAUPTGANG

Schweinemedallions eingelegt in bootshaus Marinade mit ligurischem Schmorgemüse und Spätzle

mit BröselSchmelze in Pfefferrahmsauce

\*\*\*

### DESSERT

Topfenpalatschinken mit Schokosauce und Vanilleeis



---

# MENÜS UND BUFFETS HOCHZEITEN

---

## BUFFET HOCHZEITSPAUSCHALE I

### VORSPEISE

Platten in der Mitte des Tisches - "Geselliges Essen"

Galia-Melone mit Parmaschinken

Büffelmozzarella mit confierten Kirschtomaten

mariniertes Grillgemüse

ingelegte Oliven - Kräuter, Citrus und Chili

gegrillte Peperoni mit Knoblauchöl und Petersilie

Meeresfrüchtesalat

knusprige Falafel - gebackene Kichererbsen-Bällchen mit arabischen Gewürzen

ofenfrisches Brot

\*\*\*

### HAUPTGANG

Schweinefilet in bootshaus Marinade im Ganzen gebraten in Pfefferrahmsauce

Seehechtfilet mit Gemüsestreifen und Basilikumschaum

Steinpilzravioli in Kräuter-Weißweinsud mit Rucola und Parmesan

hausgemachte Kartoffelkrapfen

ligurisches Schmorgemüse

Gurkensalat mit Dill und Schmand

verschiedene Blattsalate mit Hausdressing und frischem Brot

\*\*\*

### DESSERT

Obstsalat

Warmer Ofenschlupfer



---

# MENÜS UND BUFFETS HOCHZEITEN

---

## MENÜ HOCHZEITSPAUSCHALE III

### VORSPEISE

Platten in der Mitte des Tisches - "Geselliges Essen"

Galia-Melone mit Parmaschinken

Büffelmozzarella mit confierten Kirschtomaten

mariniertes Grillgemüse

ingelegte Oliven - Kräuter, Citrus und Chili

gegrillte Peperoni mit Knoblauchöl und Petersilie

Meeresfrüchtesalat

knusprige Falafel - gebackene Kichererbsen-Bällchen mit arabischen Gewürzen

ofenfrisches Brot

oder

bootshaus Festtagssuppe mit Gemüsestreifen, Mark- und Grießklößchen und ofenfrischem Brot

oder

Knackige Marktsalate mit Hausdressing, Kirschtomaten, geröstete Kerne, Radieschenchips und

Croutons

\*\*\*

### HAUPTGANG

Rinderfilettranche medium gebraten auf Barolojus mit ligurischem Schmorgemüse und Kartoffelgratin

mit Briex-de-Meaux-Flocken

\*\*\*

### DESSERT

Schokoladenmoussetörtchen mit Kirschragout



---

# MENÜS UND BUFFETS HOCHZEITEN

---

## BUFFET HOCHZEITSPAUSCHALE III

### VORSPEISE

Platten in der Mitte des Tisches - "Geselliges Essen"

Galia-Melone mit Parmaschinken

Büffelmozzarella mit confierten Kirschtomaten

mariniertes Grillgemüse

ingelegte 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 Barolosauce

Lachsfilet mit Gemüsestreifen in Kräutersauce

Gnocchi mit Brokkoli und Ziegenkäsecrumble in Safran-Tomatensauce

kleine gebratene Kartoffeln

ligurisches Schmorgemüse

Karottensalat mit Orangensaft und Honig

Asiatischer Krautsalat

verschiedene Blattsalate mit Hausdressing und frischem Brot

\*\*\*

### DESSERT

Mousse aus dunkler und weißer Schokolade

Beerenragout mit Topfen und Streuseln

Obstsalat

