
MENÜS UND BUFFETS HOCHZEITEN



**Wir servieren unsere Menüs
einheitlich (Vegetarier/Veganer ausgenommen) ab 15 Erwachsenen.
Unsere Buffets servieren wir ab 30 Erwachsenen.**

bootshaus

KUL Gastro GmbH
Hans-Reschke-Ufer 3
68165 Mannheim

Tel: 0621-3247767

info@bootshaus.net
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

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

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

