

Ihre Hochzeit im Loft im Spreespeicher

Komplettangebot Speisen- und Getränkeauswahl

VORSPEISEN in die Tischmitte eingestetzt

Variante 1

Carpaccio von gelben und grünen Zucchini, mariniert mit Trüffelöl und Zitronenthymian

Kleine Mozzarella- Boconchini mit einem Pesto
von Raukeblättern und Haselnüssen

Paprika al olio mit frischem Rosmarin

Vitello tonnato vom Kalb mit frischem Oregano

dazu ein Brotkorb mit Broten vom Bio-Bäcker:
Sesambrot und getrockneten Tomaten, Mohnbrot mit frischem Rosmarin,
Möhren- Walnussbrot, Laugenbrötchen, Olivenciabatta und Baguettestangen



Variante 2

Terrine vom Bachsailbling- Filet mit glaciertem, grünem Spargel
dazu ein Pernod- Limettenschaum

Salat von jungem Spinat mit Walnüssen, Pumpernickelkrumen und gereiftem Ziegenkäse,
dazu ein Dressing von Roter Bete und Ziegenmilch mit frischem Majoran

Zucchini- Ricotta- Quiche mit frischem Salbei und Safranfäden

Cesar`s Salat mit Römer- und Radiccio-Salat, Kräuter-Croûtons,
Würfel von Bio-Eiern und Scheibchen von rosa gebratener Hähnchenbrust
dazu ein leichtes Sardellen-Dressing

Ihre Hochzeit im Loft im Spreespeicher

SUPPE

am Platz serviert

Variante 1

Kräuterschaumsüppchen
mit einem Garnelen-Spieß

Variante 2

hausgemachte Gazpacho Andaluz
erfrischend kalte andalusische Gemüsesuppe
- im Longdrinkglas serviert -

Variante 3

Minestrone
mit gehobeltem Parmesan und Kräutercroupons

Variante 4

Kürbis- Batate- Suppe
mit Kokosmilch und frischem Ingwer



Variante 5

Geeiste Margerita von Melone und Chardonnay mit Zitronenmelisse
und Crème fraiche
- im Martiniglas serviert -

Variante 6

Cappuccino von der Pastinake mit Meerrettich und Kaninchen Carpaccio
- in der Kaffeetasse serviert -

Variante 7

klassische Hochzeitssuppe
(wahlweise mit Flädle oder Maultaschen oder Griesnocken)

Ihre Hochzeit im Loft im Spreespeicher

HAUPTGANG am Platz eingesetzt

Variante 1

Involtini von der Putenbrust mit Oliven, Zitronenschalen und Mangold gefüllt
auf einer Zitronen- Butter- Hollandaise
dazu ein Reis- Timbal und Mangold- Möhren- Gemüse

Variante 2

Gratiniertes Filet von der Mais- Hähnchenbrust mit
italienischen Flaschen- Tomaten und Ziegenkäse gratiniert, dazu
Paglia i Fieno ("Heu und Stroh" Nudeln) und buntes Peperonatagemüse

Variante 3

Argentinisches Roastbeef auf Moutarde à l'ancienne -Kartoffelgratin,
dazu kleine Finger-Möhren und Madeira- Jus



HAUPTGANG vegetarisch am Platz eingesetzt

Variante 1

gefülltes Crêpesbeutelchen mit Shitakepilzen
auf einer leichten Buttermilch- Zitronen- Hollandaise

Variante 2

Involtini von der Lasagne, gefüllt mit Kürbis, Ricotta und Mangold
dazu ein Spinatsalat mit Rote Bete Sprossen
und einem Limetten- Pernod- Dressing

HAUPTGANG mit Fisch am Platz eingesetzt

Boddenzander auf der Hautseite gebraten, mit Wasabi- Kartoffelpürrée
und Möhren- Fenchelgemüse

Ihre Hochzeit im Loft im Spreespeicher

HAUPTGANG vom Buffet

Gebratene Perlhuhnbrust auf einem Spinatbett mit Granatapfelkernen
in Butter gebratener Wildlachs mit Zitronenthymian
pochiertes Schweinefilet mit karamellisierten Schalotten
hausgemachte Crêpes mit Pilzen und Kräutern gefüllt
dazu
Kartoffelgratin
Arborio- Risotto mit Radicciosalat, konfiertes Zitronen und Kürbis
Möhren- Zuckerschotengemüse



HAUPTGANG vom Grillbuffet

gegrillte Lammchops in Rosmarinöl mariniert
Saté- Spieße vom Huhn
Pfeffersteaks vom Schwein
feine Bratwürste
Aromatische Gemüsepackchen mit Olivenöl und frischen Kräutern
Ganzer Wildlachs- in der Folie gegart und am Buffet tranchiert
dazu Gado- Gado- Dip, Mascarpone mit frischen Kräutern, Curry- und Barbecuesoße
für die Vegetarier:
Crêpes mit Shitakepilzen und Zuckerschoten gefüllt
gegrillter Halloumi- Käse
dazu
buntes Peperonatagemüse mit schwarzen Oliven aus der großen Pfanne
kleine Rosmarinkartoffeln
Kräuter-Reis
große Schüssel mit gemischten Salaten
Brotkorb mit Broten vom Bio- Bäcker

Ihre Hochzeit im Loft im Spreespeicher

DESSERT vom Buffet

Variante 1

braune Mousse au Chocolat von Bitterer Schokolade
mit Orangenfilets in Grand Marnier

hausgemachte Crème Brûlée, in kleinen Kokotten angerichtet
- am Buffet karamellisiert -

hausgemachtes Erdbeer- Tiramisu mit Mandel- Cantuccini

Schalen mit sortereinem geschnittenen Obst der Saison
Erdbeeren, Aprikosen, Pfirsiche, Himbeeren...

Variante 2

Pfirsichmousse mit Confit von Orangen und Vanille
und Würfeln von Sangria-Gelee
- in kleinen Gläsern geschichtet serviert-

Crema Catalana, in kleinen Kokotten angerichtet
- am Buffet karamellisiert -

Terrine von weißer Mousse au Chocolat mit Feigen

Schalen mit sortenreinem geschnittenem Obst der Saison
Erdbeeren, Aprikosen, Pfirsiche , Himbeeren...



ZUR MITTERNACHT

Variante 1

Käse vom Brett
mit französischen, spanischen und italienischen Käsesorten
dazu ein Brotkorb mit Sauerteigbrot und Baguettestangen

Variante 2

hausgemachte Kartoffelsuppe
dazu ein Brotkorb mit Sauerteigbrot und Baguettestangen

Variante 3

Berliner Currywurst vom Grill
(bei Grillbuffet)

Ihre Hochzeit im Loft im Spreespeicher

GETRÄNKE

Empfang

Prosecco Valdobaddiene
Prosecco mit Aperol

Mineralwasser mit Lemon twist und frischer Minze
Vittel, stilles Wasser
Orangen- und Apfelsaft

Dinner und danach

Weißwein

Winkler Hasensprung, Weingut Eser, Rheingau, Riesling, trocken
oder
Oestricher Lenchen, Weingut Wegeler, Rheingau, Riesling Kabinett, trocken
oder
Excelsior, Robertson, Südafrika, Sauvignon blanc, trocken

Rotwein

Grand Chemin, Côtes de Bordeaux, Frankreich, Cabernet Sauvignon, trocken
oder
Gran Feudo, Navarra, Spanien, Crianza, trocken
oder
Christie`s Land, South Australia, Shiraz, trocken

Bier

Berliner Kindl Jubiläums-Pilsener vom Fass
alkoholfreies Bier (Flasche)

alkoholfreie Getränke

Mineralwasser Prinzenburger Medium
Vittel, stilles Wasser
Orangen- und Apfelsaft
Coca Cola, Cola light, Fanta, Sprite
Kaffee/ Espresso

