

Anregungen für Euer Hochzeitsmenü

Der schönste Tag im Leben erfordert einen großen Aufwand an Planung und Organisation. Wir sind Ihnen, mit unserer langjährigen Erfahrung dabei gerne behilflich. Am besten machen Sie einen Termin mit uns aus und wir setzen uns bei einem persönlichen Gespräch zusammen, um genau auf Ihre Wünsche eingehen, und ein maßgeschneidertes Angebot machen zu können.

Um sich vorab schon mal zu informieren, haben wir einige Möglichkeiten für Sie aufgeführt, die Ihre finanzielle Vorstellung betreffen. Die angegebenen Menüpreise gelten immer pro Person incl.

Gedeckpreis/excl. Getränke. Kinder bis 12 Jahre werden bei der Endabrechnung stets berücksichtigt, bzw. können wir auch ein spezielles Essen für die Kleinen anbieten.

Beachten Sie bitte auch, dass nicht alle angegebenen Gerichte zu jeder Jahreszeit angeboten werden können, da wir ausschließlich frische Produkte verarbeiten.



Sektempfang

bei schönem Wetter auch im Freien auf der grünen Wiese möglich

Zur Einstimmung und als Begrüßung für die geladenen Gäste:
1 Glas Edition Fiedler Frankensecco

Preis pro Person 3,80 €

oder

Aperitif-Bar:

Wir mixen diverse Aperitifs mit fränkischen Likören verfeinert, Aperol-Spritz, etc. auf Wunsch vor Ihren Gästen

Preis pro Person 5,00 €



Fingerfood zum Aperitif

Kleine Tomaten-Mozzarella-Spieße
Gebeizter Rehrücken mit Preiselbeersahne
Hackfleischbällchen mit Wokgemüse
Kleine Geflügelspieße süß-sauer
Lachstatar mit Dill-Schmand
etc.

Stückpreis 3,00 €



Kaffeedeck und Kuchenbuffet

bei schönem Wetter auch in unserem romantischen Biergarten möglich

Gerne können hausgebackene Kuchen von den fleißigen Hausfrauen aus der Familie mitgebracht werden, bzw. können wir diese auch bei einem Bäcker/Konditor für Sie in Auftrag geben.

Wir decken gerne auch eine festliche Kaffeetafel nach Ihren Wünschen ein, welche Kaffee, Tee und weitere Heißgetränke beinhaltet.

Gedeckpreis incl. aller Heißgetränke 6,00 €

Gedeckpreis incl. Kuchen nach Aufwand



Altfränkische Hochzeit

Fränkische Hochzeitssuppe

Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße
Preiselbeeren und Weißbrot

Kalbsbraten mit rohem Kloß und Salatteller

Weinschaumkrem mit Himbeermark

Preis pro Person 27,80 €



Verliebt Verlobt Verheiratet

Blattsalate in Balsamico-Kräuter-Dressing
mit gebratener Barberie Entenbrust

Tomaten-Chili-Suppe mit Crôutons

Kalbsrücken und -backen
auf Blattspinat mit Kartoffelgnocchi

Zweierlei Schokoladenmus auf Orangensalat

Preis pro Person 34,80 €



3 zur Wahl

Sommersalat mit gebratenen Pfifferlingen

Spargelkremsuppe

Portion von der Kalbshaxe mit Wirsing und rohem Kloß
oder
Schweinemedallions mit frischen Champignons in Rahm mit Kartoffelrösti
oder

Zanderfilet in Butter gebraten in Sektsöße mit Gemüse und wildem Reis

Creme Brulée mit Fruchtsalat

Preis pro Person 32,80 €



Traumhochzeit

Rindercarpaccio mit Zitrone und Olivenöl marniert, gehobelter Parmesan

Karotten-Ingwer-Suppe mit gegrillter Jacobsmuschel

Roulade von Lachsforelle und Zander auf Safranrisotto

Sorbet vom Weinbergspfirsich

Rehrücken im Pilzmantel
mit Blaukraut, Preiselbeeren und Butterspätzle

Panna Cotta mit glasierten Erdbeeren

Preis pro Person 58,00 €

Preis pro Person (Vorspeise-Suppe-Hauptgericht-Dessert) 42,00 €



Buffet in drei Gängen (ab 50 Personen möglich)

am Buffet stehen immer 1 bis 2 Köche zur Ausgabe

Vorspeisenbuffet

Vitello Tonnato, Tomaten-Mozzarella
hausgebeizter Lachs mit Senf-Dill Soße, Garnelencocktail
verschiedene Antipasti (Zucchini, Paprika, Champignons)
Suppe

Hauptgang buffet

Roastbeef am Stück gebraten, Lachs im Salzteig gegart
Geschmorte Putenrouladen mit Gemüsefüllung, Pfifferlinge in Rahm
dazu

diverse Soßen, Marktgemüse in Olivenöl gebraten
gratinierte Kartoffeln, Bandnudeln, Kleine Semmelknödel
und Salate zur Wahl

Dessertbuffet

Schokoladenmus, Eis, Tiramisu, Fruchtsalat und Apfelstrudel

Preis pro Person 39,80 €

Stilvoll feiern im Zelt



Auf unserem Anwesen haben wir genügend Platz auch ein Zelt aufzustellen (sinnvoll ab 80 Personen). Feiern Sie nicht wie gewohnt an Festtafeln, sondern an runden Tischen, stilvoll eingedeckt. Hierzu ist allerdings eine vorhergehende Planung von ca. 4 Monaten erforderlich.

Preis auf Anfrage

Mitternachtsimbiss



Edelkäse vom Brett mit Weintrauben
Bratwurstgehäck mit Zwiebeln
Schinken mit Honigmelone

Preis pro Person 7,00 €

„Oder worauf haben Sie Lust?“

Sie können sich auch von unserer Speisekarte inspirieren lassen, welche immer im Internet www.landgasthof-fiedler.de zum Einblick bereit steht bzw. machen wir Ihnen ein Angebot ganz auf Sie abgestimmt.

Wir würden uns freuen,
Sie bei uns begrüßen zu dürfen!



Herzliche Grüße aus Oberroßbach – Ihr Fiedler Team!