

# **High-End-Hochzeit**

## **Champagner-Empfang:**

Champagner und Canapées

### **Weißwein**

Erbacher Steinmorgen  
Riesling, Kabinett, trocken, extraktreich  
Jakob Jung  
Rheinhessen

### **Rotwein**

Ursprung QbA  
Cuvée, trocken, fruchtig  
Schneider  
Pfalz

König-Pilsener vom Fass

Wasser, Coca-Cola, Fanta, Sprite und Säfte

Digestifs: Linie-Aquavit, Ramazotti & spanischer  
Brandy

Amuse gueule

Consommé

**Büfett:**

Antipasti, Salatvariationen

Blattsalate an zweierlei Dressings

Chicoréeschiffchen mit Ananas-Chili-Salat &  
gebratenen Garnelen und Linsensalat mit

geräucherten Forellenfilets

Rauchlachs, Graved Lachs

an verschiedenen Dips

Vitello tonnato

**Hauptgerichte**

Roastbeef mit Kräuterkruste,

Entenbrust auf Orangenjus

Steinbeisserfilet auf Safransauce

Gemüseauswahl

Herzoginkartoffeln, Kartoffel-Lauch-Gratin,

Dauphinekartoffeln, Basmatireis

**Dessert**

Tiramisu im Glas

Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten

Weisses Mousse mit Beerenmark

**Preis pro Person € 75,00**

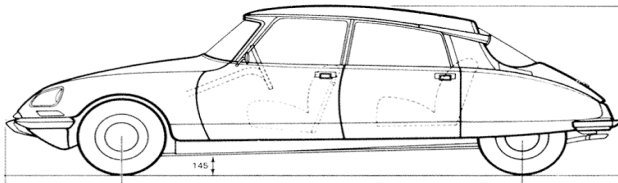
Mindestgästepersonen 30 Erwachsene

Kinder 0-6 Jahre kostenfrei

Kinder 7-12 Jahre ½ Preis

Unser  
Hochzeitsgeschenk  
für das Brautpaar:  
Eine unvergessliche Fahrt von der  
Kirche zum  
Gasthof in einem Meilenstein der  
Automobilgeschichte!

Citroën DS  
La Déesse – Die Göttin



Hochzeits-Menü

**High-End-Hochzeit**



Brochterbecker Str. 60  
49525 Lengerich - Wechte

Tel.: 05482 / 9606

[www.gasthof-prigge.de](http://www.gasthof-prigge.de)