

Teutoburger Hochzeit

Empfang:

Prosecco oder
Prosecco mit Orangensaft

Weißwein

Blanc de Blanc
trocken, Holunderblüten, Zitrus
Gascogne
Südfrankreich

Rotwein

Merlot VDP D'OC
trocken, weich, samtig
Celliers du Colombier
Südfrankreich

König-Pilsener vom Fass

Wasser, Coca-Cola, Fanta, Sprite und Säfte

Digestifs: Mettinger Kräuterbrand Wacholder,
Glaner Saki

Forellenfilet auf geröstetem Bauernbrot mit
Gurken-Relish

Büfett:
Vorspeisen

Diverse angemachte Salate
Blattsalate der Saison mit zwei Dressings
Wurst & Knochenschinken-Platte der Region
Auswahl hausgemachter Brote

Hauptgerichte

Tafelspitz an Meerrettichsauce
Schweinebraten gefüllt mit Backpflaumen
Kabeljau mit Senfsauce
Gemüseauswahl der Saison
Salzkartoffeln, Spätzle
Bouillonkartoffeln

Dessert

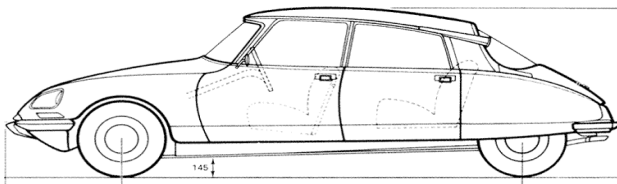
„Schwarzes Mädchen“
Kirschen mit Pumpernickel und Quark geschichtet
Vanilleeis mit Schokoladensauce

Preis pro Person € 55,00

Mindestgästekzahl 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

Teutoburger Hochzeit



Brochterbecker Str. 60
49525 Lengerich - Wechte

Tel.: 05482 / 9606

www.gasthof-prigge.de