

Ihr all inclusive Hochzeitspaket

2025



Stand: 01.04.2024

Nadine Laier
Bunsenstr. 10, 76684 Östringen

Tel.: 07253/22 83 8
Mobil: 01577/25 18 866
E-Mail: info@badischewurstkueche.de
www.badischewurstkueche.de

Termin nur nach Vereinbarung!

Unsere Leistungen inklusive:

- Vorbesprechungen jeglicher Art
- Tischdecken: Weiß
- Servietten passend zur Tischdekoration
- Komplette Dekoration mit frischen Blumen (Farben begrenzt)
- Eindecken der Sitzplätze und Stuhlhussen
- Personaleinsatz "Open End"
- Reinigung
- Biergartennutzung
- Spielplatznutzung
- Kühlmöglichkeiten für Kuchen
- Kuchen wird vom Personal aufgeschnitten
- Kaffee- u. Kuchengeschirr
- Räumlichkeit
- Strom für Musiker

Wählbare Zusatzleistung

- Sektempfang "Außer Haus" mit Begrüßungshäppchen: Preis pro Person für nicht geladene Gäste 12,90 €

Menübeispiel

Begrüßungshäppchen und Sektempfang (auch außer Haus)
(Hausgemachte Canapés mit Fisch/Wurst/Käse)

Vorspeise

Markklösschensuppe mit Eierstich
Salate der Saison am Buffet
Mediterranes Vorspeisenbuffet
(Antipasti, internat. roher Schinken und Bauernbaguette)

Hauptspeisen

Kalbsmedaillons in Cherry-Pfeffer-Rahmsauce
Putenröllchen mit Kräuterfrischkäsefüllung im Speckmantel
Rosmarinschmorbraten vom Schwein mit frischen Champignonköpfe dazu
hausgemachte Bratensauce

Hausgemachte Serviettenknödel
Tagliatellen
Butterkartöffelchen

Buntes Grillgemüse in Olivenöl geschwenkt

Dessert

Mousse oder Eis oder Apfelstrudel oder Candy Bar

Mitternachtssnack

Käse-Schinken-Fischplatte mit Bauernbaguette

Getränke

Sekt (Aperol Spritz und Lillet Wild Berry), Weine, Biere, alkoholfreie Getränke,
Kaffeespezialitäten
(ohne Spirituose)

ab 130,- €/Person

(Kinder ab 3-6 Jahren 25%, ab 7-11 Jahren 50%, ab 12 Jahren 100%, Musiker u. Fotograf wird prozentual je nach Abschnitt der Teilnahme berechnet) (Menüpreis variabel. Preis inkl. gesetzlicher MwSt.)

Artikel zum Ergänzen oder Tauschen

(Sie wünschen ein Gericht, das nicht in der Liste ist? Bitte sprechen Sie uns an.)

Vorspeisen:

Salate der Saison am Buffet	Champignonschaumsuppe
Beilagensalat- o. Feldsalatteller	Brokkolicremesuppe
Geräucherte	Marklösschensuppe
Fischspezialitätenplatte	
Schinken – Melonen - Schiffchen	Badische Weinsuppe
Antipastiteller o. -platte „classic“	Spargelcremesuppe
Mediterraner Vorspeisenteller (Salatbuket, Garnelenspieß, Antipasti, Lachs, Meerrettich und Baguette)	Kürbiscremesuppe

Beilagen:

Pommes frites	Körniger Butter – Reis
Kroketten	Bandnudel
Hausgemachte Semmel- o. Kartoffelknödel	Hausgemachte Spätzle
Kartoffel – Lauchgratin	Tagliatelle
Bratkartoffel mit Speck und Zwiebel	Geröstete Rosmarinkartoffel

Gemüse:

Brokkoli	Blumenkohl
Karotten	Erbsen
Bohnen	Rosenkohl
Rotkohl	Weißkraut
Porree	

Fisch:

Lachsfilet in Prosecco-Dill- Sahnesauce	Zanderfilet mit Mandelbutter
--	------------------------------

Fleisch:

Krustenbraten vom Schwein	Spießbraten im Zwiebelbett
Züricher Geschnetzeltes	Kalbsteak mit Tomaten- Mozzarella o. Pfifferlinge mit Creme fraiche
Schnitzel „Wiener Art“ vom Rücken	gefüllte Kalbsbrust
o. Kamm	Kalbsbraten
Medaillons vom Schwein mit frischen Champignons in Rahm	Cordon Bleu vom Kalb o. Schwein
Burgunderbraten aus der	Kalbsschnitzel
Rinderbuglende	Rosmarinschmorbraten mit Champignonköpfe
Rinderroulade	

Putengeschnetzeltes in
Champignonrahmsoße
Putenschnitzel paniert
Hähnchenkeulchen
Hähnchenbrustfilet in
Paprikarahmsoße

Putenfleischröllchen im
Speckmantel m. Kräuter- o.
Gemüsefüllung
Hähnchenbrustfilet in Curry –
Orangensoße

Wild:

Rehbraten

Hirschbraten

Wildschweinbraten

Hirschgulasch

Dessert:

Gem. Eis mit/ohne Schlagsahne
Vanilleeis Zimtkirschen

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
Vanilleeis mit frischem
Fruchtcocktail

Apfelstrudel mit Vanilleeis
o. -soße

Mousse au Chocolat garniert mit
frischen Früchten

Deftiges:

Käsevariation

Wurstvariation