



Fröhlich Höche

HOTEL RESTAURANT

Vorspeisenauswahl vom Buffet

Auswahl an verschiedenen Antipastispezialitäten,
Melonentranchen mit spanischem Serranoschinken,
frische Salate vom Markt mit zweierlei Dressing, Baguette



Hauptgang vom Buffet

Ochsenrouladen in ihrer Sauce,
Medaillons vom Schwein und Geflügel natur und gratiniert
dazu fruchtige Currysauce und cremige Rahmsauce,
Variation von Edelfischen auf Gemüsebett,
buntes Marktgemüse und Speckbohnen,
Kartoffelgratin, Spätzle und Kroketten



Dessert

Sollinger Festtagscreme,
Joghurt-Quarkcreme mit Obstsalat



Fröhlich Höche

HOTEL RESTAURANT

Weine

- 2019er Bremers Pfälzer Schoppen
Riesling halbtrocken
Winzergenossenschaft Ungstein, Pfalz
Saftig, rund und frisch, so wie ein Riesling viele Freunde findet
- 2018er Ihringer Spätburgunder Weißherbst
Winzergenossenschaft Ihringen, Baden
Süffiger, milder, frischer Roséwein
- 2018er Gündelbacher Stromberg
Trollinger und Lemberger
Qualitätswein, halbtrocken
Weingut Sonnenhof, Württemberg
Fruchtig, mild und weich

Schnapsauswahl

Willims Christ Birne, Ouzo,
Ramazotti und kleiner Keiler

Weitere Getränke

Bergbräu Pils, Alster und Hefeweizen,
Einbecker alkoholfrei
Mineralwasser, Cola, Fanta, Sprite
Tonic Water, Ginger Ale und Bitter Lemon
Fruchtsäfte- und Schorlen



Fröhlich Höche

HOTEL RESTAURANT

Zeitlicher Ablauf

- ca. 14:30 Uhr Eintreffen der Gesellschaft
mit Sektempfang
- ab 15:00 Uhr Kaffeetrinken
mit Hochzeitstorte, weiteren Kuchen (wird geliefert)
und Candybar
- ab 18:30 Uhr Abendessen
nach gemeinsamer Absprache