

Beispiel für ein exklusives Hochzeitsmenü:



Christian Henzes lauwarmer Spargelsalat mit Trüffelrischkäse,
gegrillten Scampi und knackigen Marktsalaten

Elixier von weißer Tomatensuppe mit Honig-Balsam-Gemüse

Cremiges Himbeersorbet mit weißen Schokoladenhippen und Mandelkrokant

Gratinierte Hähnchenbrust „300°C“ in Portweinsauce mit knackigem Pestogemüse und Kartoffeltörtchen

Ein Traum aus verschiedenen Schokoladen mit marinierten Erdbeeren und Stracciatella-Cocos-Eis

Beispiel für ein Buffet „Allgäuer Schmankerl“:



VORSPEISEN

Kleine saftige Kalbspflanzerl mit lauwarmem Kartoffel-Feldsalat

Abgeschmelzte Maultaschen mit Schnittlauch-Mehrrettich Vinaigrette

Knuspriger Schweinebauch mit Speckkrautsalat

Henzes Obatzter mit knusprigem Bauernbrot

Beste Tafelspitzsülze mit altem Bergkäse

Geräuchertes Forellenfilet mit süß-saurem Gemüse

Große Auswahl an frisch gebackenen Broten und Laugengebäck, beste Fassbutter

Reichhaltige Auswahl an Rohkostsalaten mit unserem Alpenrahmdressing

Beispiel für ein Buffet „Allgäuer Schmankerl“:



HAUPTGERICHTE

Knusprig gegrilltes Spanferkel in Rauchbiersauce mit karamellisiertem Kraut und Brezenknödeln

Allgäuer Zwiebelrostbraten mit geschmolzenen und knusprigen Zwiebeln, frischem Marktgemüse und Spätzle

Brust und Keule von der Bauernente mit karamellisierten Maronen, Blaukraut und Kartoffelknödeln

DESSERTS

Hausgemachter Apfelstrudel mit Mandeln und Marzipan-Vanillesauce

Vollmilchschokoladenmousse mit Schmand und Beeren

Henzes karamellierter Kaiserschmarrn mit weißem Schokoladeneis