

STEIGENBERGER  
HOTEL TREUDELBERG  
HAMBURG

Menübeispiel für die Hochzeitspauschale „Landhaus“

Amuse Bouche nach Wahl des Küchenchefs

\*\*\*

Aufgeschäumtes Bärlauch Süppchen mit Nordseekrabben

\*\*\*

Jakobsmuschel - Pulpo-Carpaccio  
mit Passionsfrucht-Dressing und kandierter Paprika

\*\*\*

Gebratenes Rinderfilet aus der Region mit Trüffeljus,  
Macaire-Kartoffeln und grünem Spargel

\*\*\*

Dunkles Schoggimousse im Baumkuchenmantel mit Limettensorbet,  
Eierlikörsabayonne und kandierten Zuckerblüten

Buffetbeispiel für die Hochzeitspauschale „Landhaus“

Salatbuffet mit dreierlei Dressing  
Große Brotauswahl

Brotzeitbrett mit Räucherfischen und Hummercocktail  
Verschieden Saisonale angemachte Salate

Hausgebeizter Wildlachs mit Gewürz Mandarine und Safran Creme  
Couscous Salat mit marinierter Avocado

Basilikum - Panna Cotta mit Feigenchutney

Chevice von der Jakobsmuschel mit Limettensaft, Koriander und konfiertes Paprika  
Foie Grasterrine mit Portweingelee

\*\*\*

Hochzeitssuppe mit Gemüsewürfel und Pfannkuchenstreifen

\*\*\*

Gebratener Steinbeisser mit Safran-Fenchel , Cherrytomaten und Batonet-Kartoffeln  
Holsteiner Rind - live geschnitten - mit Hollandaise, Butterbohnen und Herzoginkartoffeln  
Maishähnchenbrust gefüllt mit Trüffel-Farce, grünem Spargeln und cremiger Polenta  
Rote Bete Rösti mit Soja Meerrettich Dip

\*\*\*

Bunte Früchteplatte  
Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Dreierlei Schoggimousse im Glas  
Verschiedene Cupcaks  
Cakepops am Still  
Erdbeertiramisu im Glas