Mein Ruhepol. Hotel Exquisit

Heiraten im Exquisit

Ihr Wunschmenü für den besonderen Tag

Gemeinsam planen wir Ihr individuelles Hochzeitsmenü – perfekt abgestimmt auf Ihren Geschmack und unvergessliche Genussmomente. Die folgenden Vorschläge dienen lediglich Ihrer Orientierung, selbstverständlich berücksichtigen wir all ‘Ihre Wünsche und Intoleranzen bei der weiteren individuellen Planung.

Vorschlag 1:

Chatreuse vom Schrobenhausener Stangenspargel
mit Pinienkernpesto, feinem Friseesalat und Basilikummousse

&

Zitronengras-Kokosschaumsüppchen
mit knusprigem Blumenkohlstrudel

&

Supreme vom heimischen Zander
mit argentinischer Wildgarnele
dazu cremiges Fregola, Trüffel und roter Paprikaschaum

&

Soufflierter Lachsforelle
mit Bärlauch-Kartoffelpüree, Kohlrabi, Karotten,
Erbsen und Morchelsauce

&

Delice von weißer Schokolade und Pistazie
mit Erdbeeren

Mein Ruhepol. Hotel Exquisit

Vorschlag 2:

Confierter Saibling mit Gemüsevinaigrette und Safranfusilloni

&

Basilikumschaumsuppe mit grobem Senf und Lachstatar

&

Kalbshüfte, rosa gebraten, mit Pfifferlingpolenta,
gebackenen Bohnen und Sherry-Essigjus

&

Karamellisierte Sauerrahmtarte mit eingelegtem Pfirsich
und Safran-Schokoladeneis

Vorschlag 3:

Variation von der roten Wildgarnele
mit Sellerie und Maronen

&

Tranche vom Steinbutt mit Cous Cous und weißer Tomatenbutter

&

Filet und Backe vom heimischen Rind
mit Karotten, Kerbel und Röstzwiebelpüree

&

Komposition aus Bitterschokolade, Olivenöl,
Orange und Tonkabohne