



Traumhaft Hochzeit feiern Alles gelingt

Wir helfen Ihnen, „den schönsten Tag im Leben“ mit kreativen Ideen und außergewöhnlichen kulinarischen Arrangements zu einer Traumhochzeit werden zu lassen.

Unser breitgefächertes gastronomisches Angebot reicht vom „Häppchen“ beim Empfang bis zum großen Hochzeits-Menü oder -Buffet.

Unsere Hochzeits-Menüs oder Buffet-Vorschläge sind nur ein kleiner kulinarischer Auszug aus unserem Repertoire.

Gerne gehen wir bei einem persönlichen Gespräch auf Ihre Wünsche und Vorstellungen ein und stellen mit Ihnen Ihr persönliches Wunschmenü zusammen.

Auf den nachfolgenden Seiten haben wir für Sie verschiedene Menüs zusammengestellt.



Zum Empfang der Gäste

Zum Sektempfang reichen wir:

verschiedene belegte Weißbrot- & Vollkorn-Schnitten

(Canapès)

belegt mit:

verschiedenen erlesenen Salamis
Variationen vom hausgemachten Schinken
Roastbeef
Frischkäse-Aufstriche
Käseauswahl aus der Region
Braten
Putenspezialitäten
usw.

á Stück 2,25 €

etwas vom Fisch:

geräucherter Thunfisch
Räucherlachs
Forellenfilets

á Stück 2,70 €

verschiedene Bruschetta

Weißwurst
Champion
Tomate
Grüner Spargel & Tomaten

á Stück 2,80 €



Unsere Menüs:

Menü 1:

Exotischer Hummersalat
mit Chili & Mango auf Sesamrösti

Rinderfilet an Barolosauce
mit Rosmarinkartoffeln & feinem Gemüse

Seeteufel mit Limettensauce auf Wildreis

Fruchtsorbet

Preis pro Person 32,50 €

Menü 2:

lauwarmes Forellenfilet an Blattsalat
mit Karotten-Vinaigrette
an Schnittlauchcreme & Kartoffel-Crêpe

in Biersud mariniertes Weideochsen-Rückensteak
an Barolosauce mit Rosmarinkartoffeln & Gemüseduett

Schweinefilet mit einer Kräuterkruste
an Marktgemüse & Kartoffelgratin

Frische Erdbeeren mit Balsamico
und Mascarponecreme

Preis pro Person 26,50 €



Menü 3:

*Tomatencremesüppchen
mit Sahnehaube und frischem Basilikum*

*Gebeizter Lachs an Blütensalat
mit weißen Balsamicodressing & Baguette*

*Medaillons vom Schweinefilet
an Cognac-Pfeffersauce dazu Kartoffelgratin & Romanesco-Gemüse*

*Zanderroulade
in Kräuter-Olivenöl gebraten mit überbackenen Zucchiniesteifen
dazu Rosmarinkartoffeln*

*Mousse-Variation
mit frischem Obstsalat & Waffeln*

Preis pro Person 29,50 €

Menü 4:

*Wildkräutersalat mit Hähnchenspieß
in Zitronengras-Marinade, schwarzen Sesam & Aprikosen-Chili-Dipp*

*Kalbsrahmsteak unter einer Nusskruste
an sautierter grüner Spargel dazu Kartoffel-Speck-Bohnen*

*Putenröllchen
mit einer Tomaten-Käse-Füllung, Mercierkartoffeln & Mandelbroccoli*

*Espresso-Panna-Cotta
mit gerösteten Kaffeebohnen*

Preis pro Person 26,50 €



Menü 5:

*Salatvariation
mit resch gebratenen Entenbrustwürfeln,
knusprigen Kürbiskernen, Vinschgerl-Puar-Croutons & Pfifferlingen
in einem Orangen-Mango-Chili-Dressing*

*Hirschbraten
mit einer Backpflaumen-Sauce
dazu Apfelblaukraut & Brezenknödel*

*Schweinefilet im Speckmantel
an Pilzrahm
dazu Butterspätzle & Schmorgemüse*

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Preis pro Person 28,50 €

Menü 6:

*Knackiger Sommersalat mit lauwarmen
Fetakäse-Würfel, Bauernbrot- Croutons
und Streifen vom Straußenfilet*

*Mediterran gefülltes Hähnchenbrustfilet
mit feinem Sommergemüse, Bandnudeln
und fruchtigem Tomatenragout*

*Burgunderbraten
mit geriebenen Kartoffelknödel & Marktgemüse*

*Marinierte Waldbeeren
mit Blaubeer-Vanilleschaum*



Menü 7:

*Broccolicreme-Süppchen
mit Frischkäsenocken & Cashewkernen*

*Blumenkohl-Käse-Medaillons
auf Gemüsebolognese dazu reichen wir Duftreis*

*Pilz – Gemüse – Curry
dazu reichen wir Duftreis*

Buttermilch-Limettenschaum auf Mango

Preis pro Person 24,80 €

Menü 8:

*Altbayerische Hochzeitssuppe
Kräftige Rinderboullion mit 3erlei Einlage*

*Glasierter Bayerischer Spanferkelbraten
in Dunkelbiersauce
mit Brezenknödel & Bayerisch Kraut*

*aus der Riesenpfanne
vor Ort zubereitet*

frischer Kaiser-Schmarrn
mit lauwarmen Zwetschgenröster,
Marillen-Kompott, Rosinen, Mandeln & Nüssen



Menü 9:

*Carpaccio vom Bayerischen Weiderind
mit Wildkräutersalat, getrockneten Tomaten, Parmesan,
Balsamico-Vinaigrette & Baguette*

*Garnelen in Knoblauch & Wildkräutern gebraten
in Balsamico-Vinaigrette
dazu Kräuter-Baguette*

*Tranchen vom Rinderfilet
auf Burgunder-Rotweinsauce
mit Brokkoli & Kartoffelgratin*

*Rendezvous vom Fisch
Renkenfilet & Lachsforelle auf Blattspinat
mit Safransauce & Kartoffel*

*Wildroulade
mit Butterspätzle, Preiselbeerbirne
dazu Apfelblaukraut*

*Mousse au Chocolate
von der dunklen Schokolade
mit Früchten & Sahne*

Preis pro Person 34,50 €



Menü 10:

*Tomaten-Apfelsuppe
mit Croutons & Calvados-Sahne-Häubchen*

*Mediterraner Vorspeisenteller
mit Gemüsecocktail, gebratenen Gemüse mit Balsamico,
Tomate-Mozzarella & gegrillten Austernpilzen
dazu Baguette*

*Dialog vom gefüllten Kalbsfilet
mit Bündner-Schinken & Scampi
an Tomaten-Spaghettini & Polentaschnitte*

*Hähnchenbrüsterl
auf Estragon-Jus, mit jungen Karotten,
in Honigbutter gedünsteten Lauchzwiebeln
dazu reichen wir Apfel-Kartoffelplätzchen*

*Weiß-Schokoladen-Ingwer Panna Cotta
mit pikantem Apfelbirnen-Kompott*

Preis pro Person 33,80 €



Menü 11:

Topinambursuppe
mit Trüffel & Quitten-Knusperröllchen

Bio-Hähnchenbrüsterl
auf Süßkartoffel-Zucchini Gemüse,
mit Sauce Froyot & Kürbis-Krokant

etwas vom Fisch

Wolfsbarschfilet
auf Risotto „Nero“
dazu Sauce Bavaoise & Mango-Apfel-Chutney

etwas ohne Fleisch

Rote-Bete-Schnitzel mit Pekanusskruste
mit tomatisiertem Bulgur & Gorgonzola-Joghurt Dipp

Schokoladencreme
mit Basilikum-Sahne & Fruchtlolli

Preis pro Person 32,80 €



*Dies sind nur einige Vorschläge aus unserem kulinarischen Angebot.
Gerne stellen wir mit Ihnen Ihr persönliches Wunschmenü zusammen.*

Personalkosten werden nach tatsächlichem Aufwand berechnet:

Personaldisposition:

Servicekräfte	á Stunde	24,80 €
Service & Küchenleitung	á Stunde	34,50 €
Küchenmeister	á Stunde	28,00 €
Küchenhilfen	á Stunde	24,80 €

Fahrtkosten:

An- bzw. Abfahrt 00,27 € / km

Mehrwertsteuer:

Die Preise für die Speisen & Getränke verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Für alle anderen anfallenden Positionen kommt diese noch hinzu

Unser Motto: Seien Sie Gast auf Ihrer eigenen Feier!

Kontakt: Partyservice Mitterer
Laufener Str. 4
83413 Fridolfing
Email: fest@mitterer-catering-party.de
Telefon: 0170 - 24 58 114