



Ihre  
*Festlichkeit*

*in der Denkmalschmiede Höfgen*  
*Beispielmenü*  
*Exklusiv-Arrangement*



## Getränke

### ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Tafelwasser medium, still  
Orangen- & Apfelsaft  
Coca-Cola, Tonic Water,  
Ginger Ale, Fanta, Sprite  
hausgemachte Limonaden\*

### BIER

*frisch vom Fass:* Pilsner Urquell,  
*Flaschenbiere:* Köstritzer Schwarzbier,  
Clausthaler alkoholfrei,  
Schöffelhofer Hefeweizen

### WEIN

#### Weißwein

Corsaire Chardonnay  
Réserve du Président  
*Korsika, Frankreich*

#### Rotwein/Rosé

Corsaire  
Réserve du Président  
*Korsika, Frankreich*

### KAFFEE- & TEE- SPEZIALITÄTEN\*

Kaffee Crema,  
Espresso, Espresso doppio,  
Ristretto, Latte Macchiato, Cappuccino,  
Eilles Teekännchen

### SEKT\*

Prosecco DOC

### LONGDRINKS & COCKTAILS\*

Campari-Orange,  
Gin-Tonic, Hugo,  
Aperol Sprizz,  
Caipiriñha, Cuba Libre, Moscow Mule

### SPIRITUOSEN\*

diverse Obst-, Wein- & Kräuterbrände  
edle Liköre, Whiskeyauswahl



## Speisen

### AM PLATZ SERVIERT

Erfrischendes Möhrensüppchen mit Ingwer

### AM BUFFET

#### Vorspeisen & Salate

Gegrillter Zucchini mit Ziegenkäse  
und edler Mangovinaigrette

Gurkensalat mit Dillrahm

Kirschtomaten mit Babymozzarella

Blattsalate mit Wildkräutern  
und Honig-Senf-Dressing

#### Salatbeigaben:

Grüne und schwarze Oliven  
Geröstete Salatkerne, hausgemachte Croûtons  
Butterflocken (Kräuter-Natur-Tomate)  
Baguette und Brötchen-Auswahl

### Vom Grill

In Schwarzbier & Wiesenheu  
marinierte Schweinelachssteaks

### Spezialitäten aus Topf und Pfanne

Ganze Lachsfiletseiten an Zitronenbutter  
mit Gartenkräutern

Knusprige Poulardenbrust  
auf Prinzessbohnen

Tagliatelle mit Rahmchampignons,  
Tomaten und frischem Oregano

### Beilagen

Safranreis mit Berberitzen,  
Georginen Pommes Frites,  
Rosmarin-Kartoffeln  
Dips (Sambal Oelek, Ajvar, Sour Creme)

### Zur Abrundung

Auswahl erlesener Käsespezialitäten

### Dessert

Panna Cotta mit Waldbeeren,  
Mousse au Chocolat mit Kokoschips

\*) Berechnung nach Verbrauch oder als Extra pauschal hinzubuchbar

Einzelne Komponenten des Menüs können an die jeweilige Saison angepasst werden. Bezüglich möglicher alternativer Speisen beraten wir Sie gern.  
Die Gestaltung der Menükarte kann ebenfalls an Ihre Wünsche angepasst werden.