

Ihre Hochzeit im Dippelshof

Im persönlichen Gespräch
stellen wir das Menü individuell zusammen

Beispielmenüs Menü 1

Jahreszeitliche Blattsalate mit Pinienkernen und Sprossen
und sautierte Steinpilzchampignons



Schaumsuppe von Frankfurter Kräutern



Saalower Schweinelendein Champagner-Senf-Sauce
Piccata Milanese mit Tomatensugo
Sauerbraten vom Odenwälder Rind
Filet vom Viktoriabarsch mit Apfelcurry-Sauce und Wokgemüse



Weckglas-Tischbuffet

Ihre Hochzeit im Dippelshof

**Im persönlichen Gespräch
stellen wir das Menü individuell zusammen**

Menü 2

**Vorspeisenteller „Mediterrane Art“
Spianata Romana, Antipastigemüse,
Vitello Tonnato, Tomate Mozzarella, Oliven und Grana Späne**



Schaumsuppe von Steinpilzchampignons



**Paderborner Maishähnchenbrust auf Basilikumrisotto
jahreszeitliches Gemüse und Portweinreduktion**



**Süßes Trio aus dem Weckglas
(Valrhona Schokoladenmousse mit Mangocoulis,
Panna Cotta mit Erdbeer-Ragout und
Crème Brulée von der Tahiti-Vanille)**