

Hochzeitsmenü Beispiele

Gourmet Mondial
Elbestrasse 1
55122 Mainz
06131 6379873

Liebe Brautpaare!

Hier eine kurze Teilansicht von unseren Gerichten für Events und Hochzeitsfeiern. Dies sind einige Beispiele von unserem Können. Wir kochen aus Leidenschaft, daher ist nichts unmöglich!

Viel Spaß beim Stöbern!

Beispiel 1:

Suppe:

- Trilogie von kalten Süppchen im Glas:

Klare Paprika Essenz mit Tomatenwürfel

Gazpacho an Chorizo Bonbon

Gurken-Buttermilch mit Kräuteröl und Parmesan-Keks

Regionale Vorspeisen: alles auf dem Tisch!

- Blutwurstscheibe auf Kartoffelpuffer mit Apfel-Zwiebelkompott (in Schälchen serviert)

- Geräucherte Forelle an Apfelmeerrettich und Sprossensalat (in Schälchen serviert)

- Tafelspitzsülzchen an Radieschenschmand und Bärlauchpesto (im Glas serviert)

- Rote Beete Carpaccio mit Brombeeren und Beerenvinaigrette (im kleinen Teller serviert)

- Minifrikadellen auf pikanter Tomatensalsa im Glas

- Spundekäs im Glas mit Bauernbrot-Chips

- Handkästartar an Laugenkonfekt

Zwischengang Live Cooking:

- Zitronen-Linguine mit Riesengarnelen, Olivenöl und Rucola an Parmesan-Espuma

ODER

- Zucchini-Carbonara mit Penne Rigate und gegrilltem Gemüse

Hauptspeisen als Buffet oder serviert!

- Fisch mediterraner Art mit Parmesan und Zitronenabrieb, schwarzen Oliven, Kirschtomaten und frischen Kräutern

- Französische Maispoularde mit Zitronen, Knoblauch, Olivenöl und Rosmarin

- Sommerliche Ratatouille mit Oliven

- Rosmarinkartoffeln aus dem Backofen

Hochzeitsmenü Beispiele

Gourmet Mondial
Elbestrasse 1
55122 Mainz
06131 6379873

Dessert:

- Holunderblüten-Panna Cotta mit Obstspieß
- Joghurtmousse an marinierten Erdbeeren
- Mousse au Chocolat

Preis pro Person:	72,00 €	(ab 50 Personen)
Pfanne, Brenner, Gas	350,00 €	
Chef	45,00 €/St.	
Assistent-Köche	35,00 €/St.	
Servicekraft	30,00 €/St.	
Auf- und Abbau	300,00 €	

Beispiel 2:

Amuse Gueul:

- Spargel-Erdbeersalat im Glas

Am Tisch:

- Eingelegte Oliven
- Tomaten-Basilikum Butter
- Bärlauch-Frischkäse Dip
- Brotkonfekt

Abendessen:

Vorspeise: serviert

- Frischer, gemischter Babyblattsalat an Erdbeerdressing, dazu geröstete Pinienkerne und Ziegenkäse Bonbons mit Parmaschinken im Filoteig

Zwischengang: Live Cooking

- Gegrilltes Gemüse auf Zitronenrisotto mit konfierten Kirschtomaten und Parmesan-Espuma

Hochzeitsmenü Beispiele

Gourmet Mondial
Elbestrasse 1
55122 Mainz
06131 6379873

Hauptspeise: serviert

- Zarter Rinderbraten in Merlot-Reduktion (Niedrigtemperatur gegart) mit gebratenen Polenta-Ecken und feinstem Olivenöl dazu Peperonata und karamellierte Perlzwiebeln

Dessert-Trilogie:

- Mousse au chocolat an Beeren
- Holunderblüten-Mousse an Himbeer-Wein Sauce
- Klassische Crème Brûlée

Preis pro Person:	64,00 €	(ab 50 Personen)
Pfanne, Brenner, Gas	350,00 €	
Chef	45,00 €/St.	
Assistent-Köche	35,00 €/St.	
Servicekraft	30,00 €/St.	
Auf- und Abbau	300,00 €	

Beispiel 3:

Kleinigkeiten für den Sektempfang:

- Kleine Teignester mit Spinatcreme-Füllung
- Crostini mit Schinken-Frischkäse-Creme
- Kleine Röllchen mit Lachscreme gefüllt

Vorspeisen: auf den Tischen

- Burrata auf Inka-Tomaten mit Thymian-Aprikosen-Dressing
- Gefüllte Zucchini-Körbchen mit Hackfleisch, Pinienkerne und Rosinen
- Lachstatar auf mediterranem Kartoffelsalat
- Gegrillte rote Paprika mit Frischkäse gefüllt
- Karamellierte Karotten in Thymian-Infusion
- Schalotten in Honig-Balsamico Dressing
- Crema Toscana
- Auberginen-Creme mit Feta und Oliven
- Brotstation

Alle Preise verstehen sich zzgl. MwSt

Hochzeitsmenü Beispiele

Gourmet Mondial
Elbestrasse 1
55122 Mainz
06131 6379873

Hauptspeisen als Buffet

- Cannelloni mit Ricotta-Eier Füllung mit Parmesan und brauner Butter
- Lammkeule (ohne Knochen und in Scheiben portioniert) in Rotwein-Balsamico-Reduktion
- Hähnchenoberschenkel in Mediterranem Gemüse

Beilagen:

- Rosmarinkartoffeln aus dem Backofen
- Gemüsereis

Desserts:

- Mousse Au Chocolat
- Creme Brûlée
- Joghurtmousse mit Himbeer-Coulis

Preis pro Person:	76,50 €
Auf- und Abbau:	380,00 €
Chef	45,00 €/St.
Assistent-Köche	35,00 €/St.
Servicekraft	30,00 €/St.

Beispiel 4:

Sektempfang mit Fingerfood:

- Hähnchenspieße Yakitori
- Falafel an Minzjoghurt
- Mini Quiche mit Karotte und Lachs

Vorspeisen als Buffet

- Gegrillte rote Paprika in Basilikumvinaigrett
- Eingelegte Schalotten in Balsamico-Honig Dressing
- Karamellierte Karotten mit Thymian
- Burrata auf Inka-Tomaten mit Thymian-Aprikosen-Dressing
- Kartoffeltörtchen mit Hähnchensalat und Avocado gefüllt
- Tabouleh mit Minze

Alle Preise verstehen sich zzgl. MwSt

Hochzeitsmenü Beispiele

Gourmet Mondial
Elbestrasse 1
55122 Mainz
06131 6379873

- Lachscarpaccio
- Gurkensalat mit roten Zwiebeln und Granatapfelkernen
- Tomaten-Zwiebelsalat mit Koriander
- Rucolasalat mit eingelegten Birnen und Parmesanflocken
- Brotkorb

Hauptspeisen als Buffet:

- Zarter Rinderbraten in Rotwein gegart (bei Niedrigtemperatur)
- Lambraten (Keule ohne Knochen) in Balsámico-Rotweinreduktion und mediterranen Kräutern
- Hähnchen (ohne Knochen und ohne Haut) mit spanischer Chorizo, Zitronen und Zwiebeln
- Konfierter Fisch mit Tomaten-Mango-Salsa

Beilagen:

- Rosmarinkartoffeln aus dem Backofen
- Basmatireis in Butter und Safran

Desserts:

- Holunderblüten Panna Cotta an Himbeer-Rotweinreduktion
- Mousse Au Chocolat
- Erdbeer-Mascarpone Becher

Preis pro Person :	79,00 € (ab 50 Personen)
Auf- und Abbau	380,00 €
Chef	45,00 €/St.
Assistent-Köche	35,00 €/St.
Servicekraft	30,00 €/St.

Hochzeitsmenü Beispiele

Gourmet Mondial
Elbestrasse 1
55122 Mainz
06131 6379873

Die Preise variieren nach Personenzahl und die Auswahl der Gerichte. Dies sind nur Beispiele, die Angebote werden nach einem Beratungstermin "zugeschnitten". Ich mache immer vorher einen Termin mit den Brautleuten, da ich ihre Wünsche dann besser verstehen und umsetzen kann.

Bei Live Cooking kommen Gebühren dazu, da 2 Köche vor Ort sind und Pfanne und Brenner vermietet werden.

Wir kochen was Ihnen schmeckt, alles ist möglich und alles wird lecker!

Ich hoffe, ich konnte Ihnen Appetit auf meine Gerichte machen.

Freue mich auf Ihre Kommentare, danke für Ihr Interesse,

Daniela Fadda
Executive Chef
Gourmet Mondial

Kontakt:

danielafadda@gourmet-mondial.de

info@gourmet-mondial.de

Tel.: 0173 6501416