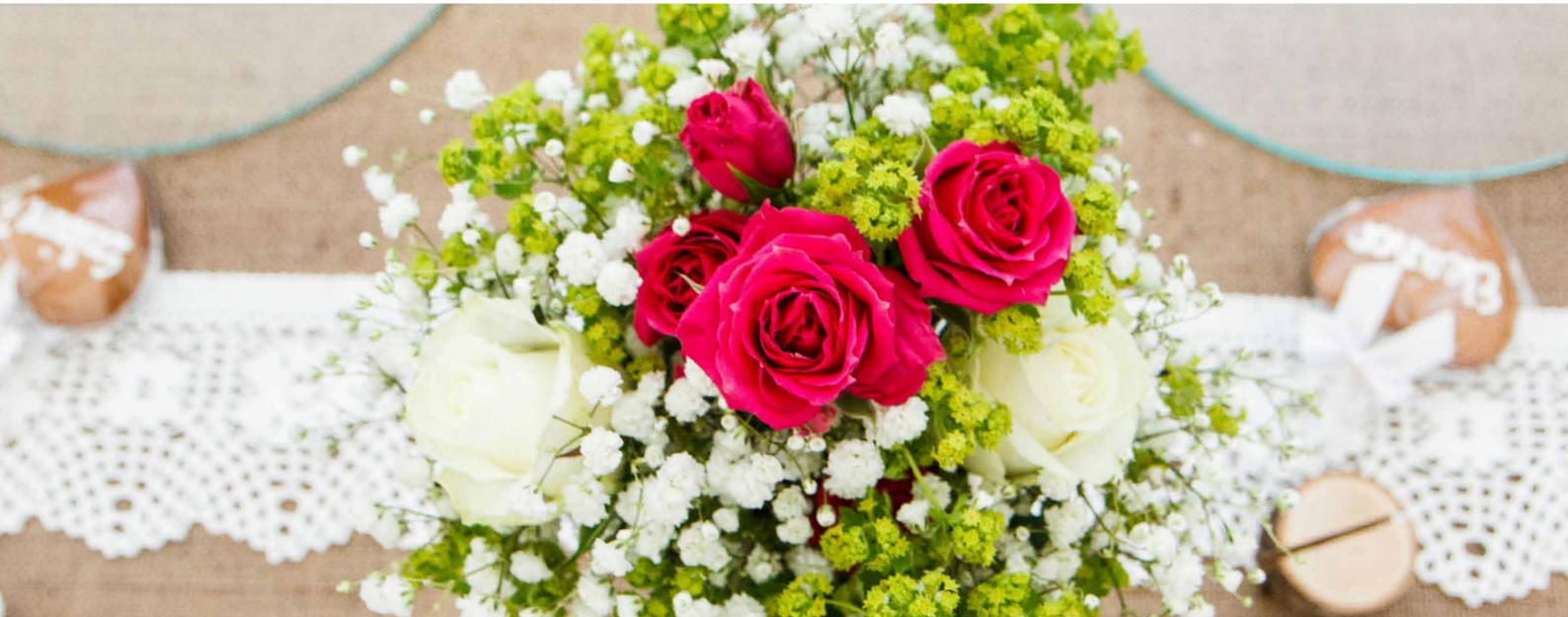




LEHRIEDER
begeistert

Das Lehrieder-Hochzeitspecial



INKLUSIVE:

Aperitif

Speisen & Getränke

Mitternachtsimbiss

Servicepersonal & Köche

Komplettes Servicematerial

AB € 148,00 / PERSON*

*Zzgl. MwSt.



Traumhafter Genuss am schönsten Tag des Lebens

Zeit für große Emotionen und außergewöhnlichen Genuss:

Lehrieder begleitet Sie am schönsten Tag Ihres Lebens!

Mit unserem Hochzeitsspecial überlassen Sie auf kulinarischer Seite nichts dem Zufall

und sorgen bei Ihren Gästen für Begeisterung.

Überraschen Sie Ihre liebsten Menschen mit unseren exklusiven Hochzeitsmenüs

und abwechslungsreichen Traumbuffets.

Was auch immer Ihren großen Tag perfekt macht –

wir stehen Ihnen dabei gerne zur Seite!



INKLUSIVE.

Aperitifs

Wasser & Softgetränke

Kaffeespezialitäten

Weißwein, Rotwein & Bier

4-Gang-Hochzeitsmenü oder exklusives Buffet

Mitternachtsimbiss

Servicepersonal und Köche

Komplettes Servicematerial, bestehend aus:

Geschirr, Besteck, Gläsern, Servietten, weißen Tischtüchern & Stuhlhussen

Transport- & Entsorgungskosten

AB € 148,00 / PERSON*

* bei einer Veranstaltungsdauer von maximal 9 Stunden.

OPTIONAL.

Bestuhlung

Hochzeitstorte

Individuelle Dekoration

Cocktailangebot



Aperitifs

PROSECCO IL COLLE SPUMANTE

Il Colle Azienda Vitivinicola, Venetien

RAMAZZOTTI APERITIVO ROSATO MIO

Ramazotti Rosato // Prosecco // Eiswürfel // Basilikumblätter

LILLET BERRY

Lillet Blanc // Schweppes Russian Wild Berry // Eis // Orangenscheibe

KIRSCHBLÜTEN-LILLET

Lillet // Thomas Henry Cherry Blossom Tonic // Sekt

KIR ROYAL

Prosecco // Crème de Cassis

Alkoholfrei

KIRSCHENKUSS

Kirschsafte // Ananassaft // Zitronensaft // Kirschsirup // Ananas

ERDBEERLIMONADE

Erdbeerpüree // Puderzucker // Limettensaft // Mineralwasser

ROSENLIMONADE

Rosensirup // Sprite // Soda // Rosenblätter



Menü 1

Ikarimi-Lachs // Gurken-Panna-Cotta // Zitronenperlen // Wildkräutersalat // Tomatenvinaigrette

*

Spargelcremesüppchen // leichte Bärlauchnockerln

*

Zart geschmortes Kalbsbäckchen // kräftige Jus // Portwein-Schalotten // Vichy-Karotten // Pinienkerne // gratinierte Thymian-Polenta

*

Mango-Delice // Himbeer-Coulis // hauchdünner Karamell



Menü 2

Halber Hummer // Zitrusfrüchte-Kräuter-Salat // Joghurtgel // Passionsfruchtperlen

*

Pfifferlingcremesuppe // Schnittlauch

*

Scheiben vom rosa Rinderfilet // Gruyere-Püree // gebratener grüner Spargel // Rosmarinjus

*

Törtchen von Rhabarber und Butterstreusel // Erdbeeren // Waldmeister



Menü 3

Carpaccio von bunten Tomaten // gezupfter Burrata // Staudensellerie // Oliventapenade // Olivenöl

*

Doppelte Kraftbrühe // feine Gemüsestreifen // Kräuternocken

*

Zartes fränkisches Schweinefilet // Malzschrotmantel // Mini-Karotten // handgemachte Schupfnudeln

*

Crème brûlée von der Pistazie // marinierte Zitrusfrüchte



Menü 4

Zweierlei vom Lachs // Süßkartoffel-Ingwer-Mus // gehackte Datteln

*

Klare Tomatenessenz // Nussklößchen // Kräuter

*

Rosa Kalbsfilet // Kräutermantel // Karottenpüree // Morchelrahm // sautierter wilder Brokkoli

*

Tarte von dunkler Schokolade // Maracuja-Coulis // angemachte Beeren



Buffet 1

Gerne halten wir 4 Vorspeisen für Sie bereit.

VORSPEISEN // FLEISCH

Zarte Scheiben vom Spanferkel-Porchetta // Rucola // Johannisbeer-Walnuss-Marinade

*

Scheiben vom rosa gebratenen Roastbeef // Mango-Koriander-Salat

VORSPEISEN // FISCH

Leichtes Hirsetörtchen // knackiges Gemüse // gebeizter Lachs

*

Oktopus „Sardisch“ // Oliven // Kartoffelwürfel // Staudensellerie

*

Marinierte Beringsee-Krabbe // zarter Algen-Sesam-Salat

VORSPEISEN // VEGETARISCH

Luftiges Frischkäsemousse // Wildkräuter // Wildtomaten // Salzzitrone

*

Marinierter fränkischer Bauernspargel // leichte Schnittlauchvinaigrette

*

Ochsenherz-Tomaten // Basilikum // Olivenöl



Buffet 1

Gerne halten wir 3 Hauptspeisen für Sie bereit. Unser Küchenteam vollendet diese live am Buffet!

HAUPTGERICHTE // FLEISCH

Rosa gebratenes Kalbsfilet // Blattgemüsemantel // knackiges Sommergemüse // kräftige Kirschjus // Kartoffelnudeln

*

Zart geschmortes Kalbsbäckchen // kräftige Jus // Portwein-Schalotten // Vichy-Karotten // Pinienkerne // gratinierte Thymian-Polenta

*

Zartes fränkisches Schweinefilet // Biermalzmantel // Mini-Karotten // Semmel-Kräuter-Soufflé

*

Gegrillter Würfel vom Flanksteak // warmer Hummus // Wildkräuter // fränkischer Bauernspargel

HAUPTGERICHTE // FISCH

Heilbutt // Sepia-Tagliatelle // Safran-Krustentiernage // Fenchel-Kirschtomaten-Gemüse

*

Filet vom St. Pierre auf Zitronenscheiben in Olivenöl gargezogen // Olivenkartoffeln // Thymian

HAUPTGERICHTE // VEGETARISCH

Cremiges Risotto // Pfifferlinge // Wildkräuter

*

Kräftige Gewürzpolenta // geschmorter Treviso-Radicchio // Kirschtomaten



Buffet 1

Bitte wählen Sie 3 Desserts aus.

DESSERT.

Champagnermousse // marinierte Trauben

*

Sachertörtchen // Himbeerragout

*

Crème brûlée von der Pistazie // Brombeeren

*

Apfel-Karamell-Törtchen // glasierte Erdbeeren

*

Whisky-Trüffel-Creme // Johannisbeeren // Minze

*

Luftiger Cheesecake // rote Früchte



Buffet 2

Gerne halten wir 4 Vorspeisen für Sie bereit.

VORSPEISEN // FLEISCH

Gebeizte Rinderfiletscheiben // Wildtomaten // Zitronenöl

*

Rosa gegarter Kalbsrücken // weiße Thymian-Schokolade // knackiger Rucola

*

Scheiben von der gelben Bete // Entenbrustscheiben // Feldsalat // fruchtige Kirschvinaigrette

VORSPEISEN // FISCH

Ikarimi-Lachs // Gurken-Panna Cotta // Zitronenperlen // Wildkräutersalat // Tomatenvinaigrette

*

Ceviche vom Kabeljau // Süßkartoffel-Ingwer-Mus // Koriander-Chili-Salsa

VORSPEISEN // VEGETARISCH

Gegrillte Auberginenscheiben // Olivenöl // Kräuter // in Honig und Thymian marinierter Ziegenfrischkäse

*

Gegrillter grüner Spargel // Pinienkerncreme // Kirschtomaten

*

Carpaccio von bunten Tomaten // gezupfter Burrata // Staudensellerie // Oliventapenade // Olivenöl



Buffet 2

Gerne halten wir 3 Hauptspeisen für Sie bereit. Unser Küchenteam vollendet diese live am Buffet!

HAUPTGERICHTE // FLEISCH

Gegrillter Jura-Lammrücken // Pepperonata // Polenta-Kräuter-Plätzchen // Barolojus

*

Scheiben vom „sous-vide“ gegarten Rinderfilet // feine Kräuterjus // Kartoffel-Topinambur-Gratin // Kenia-Bohnen // geschmorte Kirschtomate

*

Im kräftigen Kräutersud pochirtes Kalbsfilet // gegrillte Artischocken // Olivengemüse // leichter Smash von Borlotti-Bohnen

*

Zarte Barbarie-Entenbrust // sanft geschmorter Spitzkohl // Kartoffel-Käse-Kuchen // Aprikosenjus

HAUPTGERICHTE // FISCH

Knusprig gebratenes Doradenfilet // Thymian // Oliventapenade // Zitronen-Ingwer-Kartoffeln // wilder Brokkoli // Pinienkerne

*

Gegrilltes Störfilet // buntes Spargelragout // Butterkartoffeln // Kirschtomaten

*

Pochirtes Steinbuttfilet // roter Mangold // knusprige Kartoffeln // Kräuterschaum

HAUPTGERICHTE // VEGETARISCH

Gnocchi // leichte Blauschimmelsauce // junge Erbsen // karamellisierte Nüsse

*

Risotto von Safran und zarten Perlgraupen // grünes Kräuteröl // Parmesan



Buffet 2

Bitte wählen Sie 3 Desserts aus.

DESSERT.

Tarte von dunkler Schokolade // Maracuja-Coulis // angemachte Beeren

*

Fränkische kleine Rohrnudeln // marinierte Erdbeeren // leichte Zitronenmousse

*

Crème von Mascarpone // Kirschen // süße Kräuter

*

Gebrannte Himbeercreme // Lemon Curd // Minze

*

Kaiserschmarrn // Beerenragout // Puderzucker

*

Crème brûlée von der Pistazie // marinierte Zitrusfrüchte



Mitternachtsimbiss

Bitte wählen Sie zwei Snacks für Ihren Mitternachtsimbiss aus.

Zwiebelkuchen

*

Speckkuchen

*

Gulaschsuppe // Brotauswahl

*

Käseplatte // Brotauswahl

*

Mini-Burger // Zwiebeljam // Brioche // BBQ-Sauce

*

Saure Zipfel // Brotauswahl

*

Paprikaeintopf // gebratene Debreziner // Brotauswahl

*

Currywurst // Kartoffelstroh

*

Soljanka // Sauerrahm // Brotauswahl

*

Fleischpflanzerl // Kartoffel-Gurken-Salat



Getränke

Nach 3:00 Uhr werden die Getränke nach Verbrauch berechnet.

SOFTDRINKS.

Surgiva Mineralwasser still & spritzig
Coca Cola, Fanta, Sprite
Apfelsaft, Orangensaft

WARME GETRÄNKE.

verschiedene Kaffeespezialitäten

BIER.

TUCHER Pils
TUCHER Weizenbier
Jever FUN alkoholfreies Bier

WEIN.

CASTELL-CASTELL, Silvaner trocken · Lehnieder Eigenetikett · Fürstlich Castell'sches Domänenamt
Anregender Silvaner mit erfrischend-ausgewogenem Säure-Süße-Spiel. Hervorragender Begleiter
zu Salat, Geflügel und Fisch – oder einfach so.

CASTELL-CASTELL, 1224, Rotwein trocken · Lehnieder Eigenetikett · Fürstlich Castell'sches Domänenamt
Vollmundiges, fruchtbetontes Rotwein Cuvée aus Domina, Dornfelder, Acolon und Regent mit weicher
Tanninstruktur. Passt gut zu gegrilltem Fleisch und Fisch oder Pastagerichten.



Lehrieder begeistert!

Gerne ermöglichen wir Ihnen auf Wunsch ein Probeessen. Die in Rechnung gestellten Kosten erstatten wir Ihnen bei Auftragserteilung zurück.

Lehrieder ist zertifiziert nach DIN ISO 9001 ff. In unserer Gourmetküche werden die besten Produkte für Sie frisch und natürlich zubereitet.

Bruch und Schwund von Leihgegenständen stellen wir in Rechnung. Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Sämtliche Preise verstehen sich zuzüglich gültiger Mehrwertsteuer.

Zahlungsbedingungen: 50% Anzahlung 8 Tage vor der Veranstaltung. Restzahlung innerhalb 8 Tage nach Rechnungserhalt rein netto.

Wir sind jederzeit gerne für Sie da und stehen Ihnen beratend zur Seite:

Tel. 0911 - 749 38 -10

Mit den besten Grüßen,

Ihr Lehrieder-Team

Unsere Eventlocation, die **Kochstelle**, ist nicht nur der ideale Raum für bis zu 200 Personen, sondern bietet auch genügend Platz für den Hochzeitstanz!



PS: Besuchen Sie uns gern auch online!

Website: lehrieder.de
Instagram: [instagram.com/lehrieder_catering](https://www.instagram.com/lehrieder_catering)
Facebook: [facebook.com/lehrieder](https://www.facebook.com/lehrieder)



LEHRIEDER

begeistert

*Wir wünschen einen traumhaften
und unvergesslichen Tag!*