

# IV. Getränke

Rotwein, Weingut Pflüger, 2007,  
Regent trocken

Weißwein, Weingut Pflüger, 2007,  
Gutsriesling trocken

Sekt Secco,  
Weingut Schmidt, trocken

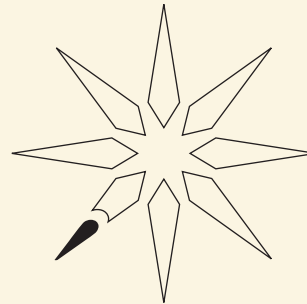
Pils vom Fass, Pinkus Müller, Münster  
Pils alkoholfrei, Pinkus Müller, Münster

Mineralwasser\*, Exertaler  
Burgbrunnenwasser\*, Musikburg  
Orangensaft, Bioladen  
Apfelsaft\*, Nabu  
Saps Cola, Lammsbräu  
BioZisch Zitrone, Voelkel

Birnenbrand\*, Demeterhof Bunte  
Kräuterschnaps\*, Demeterhof Bunte  
Ramazotti\*

Kaffee, Burgcafé Hauscuvée

**Alle Getränke aus kbA., außer\*.**



## Hochzeit

von  
Nadine und Christian  
am 10. Mai 2008  
auf der Musikburg Sternberg



S. Turnbull - M. Carl : GbR  
**Burgcafé** 

▸ Cafébetrieb, Catering und  
Gruppenangebote auf der  
Musikburg Sternberg

# I.

## Vorspeisen

*1. Gang - Am Tisch serviert*

Spargelcremehochzeitssuppe

*Am Buffet*

Sommerliche Blattsalate mit Französischem Dressing

Knackige Blattsalate der Saison mit bestem Distelöl, Salz und frischem Pfeffer

Möhre-Apfel-Salat mit Sesamöl und Kräutern der Provence

In Olivenöl eingelegter grüner Spargel im hauchdünnen Schinkenmantel

Im Sesamöl marinierte Spitzen von weißem Spargel

Provençalischer Lachssalat mit Penne, Blattpetersilie, Sellerie und Knoblauch

Knusprig gebackenes Ciabatta mit hausgemachtem Mandelkernpesto

# II.

## Hauptgänge

Saftig gebackener Spanferkelkrustenbraten in Paprikamarinade vor dem Gast tranchiert

In Olivenöl marinierte Ofenkartoffelscheiben

Vichykarotten mit Pak Choy, Bärlauch und frischer Sahne gebacken

Kohlrabi in einer würzigen Grober-Senf-Sauce

Im Lauchbett gebackene Hähnchenbrustmedaillons mit Pinienkerncreme à part

Semmelknödelstangen in Gorgonzolasauce

Spinat-Schafskäse-Pizzateigtaschen

# III.

## Desserts etc.

Original italienisches Vanilleeis der Spitzenklasse mit hausgemachter Schokoladensauce

Hausgemachte Rhababermousse mit einer feinen Zimtnote

Brotkorb mit Brot und Brötchen

Käseplatte

Obstkorb

*Alle Speisen aus kontrolliert biologischem Anbau.*