

## Hochzeits-Menü „Charlotte“

*Marinierter Pfirsich gefüllt  
mit einem Cocktail von der Hähnchenbrust  
an sc. choron und tourniertem Buttertoast,  
umlegt mit Blattsalat*

\*

### *Hochzeitssuppe*

*Kraftbrühe mit buntem Gemüse und Eierstich*

\*

*Medaillon von der Schweinelende mit einer Kräuterkruste  
und ein mit Champignon-Duxelles gefülltes  
Roastbeefröllchen, an einem Ensemble von buntem  
Röschengemüse und Schlosskartoffeln, dazu gereicht wird  
eine Pfeffersauce und Sherryrahmsauce*

\*

*warme Waldbeerenfrüchte  
mit Vanilleeiscrème und Gebäck,  
an einem Tupper von frischem Rahm*