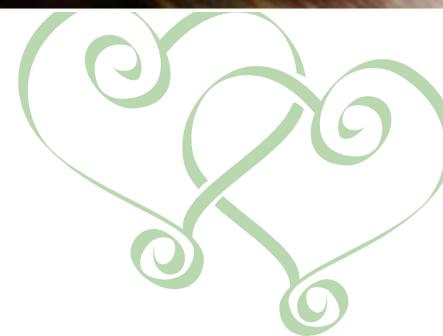




Die Traum HOCHZEIT





Partyservice Schmieger

Bereits im Übergang zur dritten Generation befindet sich unsere Feinkostmetzgerei mit Partyservice. Wir, die Feinkostmetzgerei Schmieger stehen für traditionelle Handwerkskunst gepaart mit den aktuellen Foodtrends. Bewusst arbeiten wir eng mit Erzeugern und Landwirten aus unserer Bodenseeregion zusammen, dies spiegelt sich in der hohen Qualität unserer Produkte wieder. Ergänzend beziehen wir von ausgewählten Feinkosthändlern die nicht in der Region produzierten Köstlichkeiten.

Um Ihre Hochzeit zu einem besonderen Tag zu machen, unterstützen wir Sie gerne. Von der Planung bis zur Durchführung bieten wir Ihnen unseren zuverlässigen Service, damit Sie dieses einzigartige Event in vollen Zügen genießen können.

Kontaktieren Sie uns und wir stellen gemeinsam Ihr persönliches Hochzeitsmenü zusammen. Jederzeit persönlich

Monika Gierer oder Luisa Hettler
metzgerei@partyservice-schmieger.de
Tel.: 08382/5758



Monika und Guido Gierer





Sektempfang nach dem Standesamt oder der Kirche

Empfang

Gerne unterstützen wir Sie auch beim Empfang nach dem Standesamt oder der Kirche.

Hierbei können Sie zwischen mehreren Varianten wählen. Diese finden Sie im Flyer „Hochzeitsempfang“.



Buchbar ab 60 Personen



Lindau Wedding

Aus den Gewässern

- Tatar vom Schottischen Wildlachs auf Weißbrothäppchen mit Kren und Zitrone
- Rauten von der Schwarzwaldforelle mit Preiselbeer Meerrettich Dipp

Antipasti

- Bavaria Caprese(Mini Mozzarellabällchen mit Petersilien - Walnusspesto und marinierten kleinen Strauchtomaten
- Gegrillte Zitronen-Champignons mit einem Hauch Knoblauch und frischen Kräutern

Kalter Buffeteil

- Carpaccio vom Lindauer Moschtbröckle mit Olivenöl, Pistazien und Bergkäselocken
- Scheiben vom medium gebratenen Rosékalb mit Cognaccreme und Fruchtgarnitur
- Tafelspitz mit Eier Vinaigrette, Kräutern , Gemüse Julienne und feinen Meerrettich Flocken

- Streifen von der saftigen Land - Pouarde anCurrydressing mit Champignons, Zuckererbsen, Mandarinen Filets feinwürzig abgeschmeckt
- Vitello „Bavaria“ Scheiben vom zarten Rosmarinbraten angerichtet mit einer Räucherforellen-Sahne mit Dillspitzen

Salatvariation

- Salat vom Babyspinat und Ruccola mit Himbeervinaigrette
- Kartoffelsalat mit knackigen Radieschen und frischen Kräutern
- Schwedensalat; geraspelte Karotten und Weißkraut mit Joghurt-Sahnedressing
- Rosa Linsensalat nach Art des Hauses mit Zucchini-, Karotten- und Paprikawürfel delikat mariniert

Warmer Buffeteil

- Roastbeefstreifen vom Allgäurind an Cognac-Pfeffersauce
- Tranchen vom zarten Putenfilet an einer fruchtigen Apfel – Calvados Sauce



- Filet Medaillon vom Landschwein in einer Sauce mit erlesenen Austernpilzen
- Schwäbische Knöpflespätzle
- In Kräuterbutter geschwenkte Kartoffel
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen ,Möhren, Blumenkohl & Brokkoli und Tupfern von Sauce Hollandaise
- Feine grüne Bohnen mit gebratenen Rohschinkenstreifen

Brot und Dips

- Wir reichen Ihnen knuspriges Baguette, Wurzelbrot mit Butter und Kräuterbutter

Dessert im Weckgläschen

- Erdbeer Tiramisu
- Schokoladenmousse mit Himbeerspiegel
- Exotischer Fruchtsalat

Preis pro Person
ohne Dessert 32,00 €
mit Dessert 35,50 €
Alle Preise zzgl. MwSt.



HOCHZEITSSUPPE

Als Vorsuppe (heißer Anlieferung) oder für
Mitternacht (kalter Anlieferung) empfehlen
wir
unsere hausgemachte klare Rinderkraftbrühe
mit
Brät- und Leberspätzle, Kräuterflädle und
frischen Gemüsejulienne.

Neben der klassischen Hochzeitssuppe
können Sie
selbstverständlich aus weiteren köstlichen
Kreationen wählen



FÜR DIE VEGETARISCHEN GÄSTE
BIETEN WIR EIN VEGETARISCHES
GERICHT ZUM TAUSCH

Buchbar ab 60 Personen

Aus den Gewässern

- Carpaccio vom Premiumlachs mit Zitronen Meerrettichsauce überzogen
- Flusskrebscocktail „Bretagne“

Antipasti

- Peppersweet, Kräuteroliven, Zitronenpilze, sonnen getrocknete Tomaten angerichtet mit italienischer Salami- und Schinkenvariationen

Kalter Buffetteil

- Carpaccio vom Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan und Pistazien
- Culatello; luftgetrockneter italienischer Landschinken angerichtet mit frischen Feigen und Melonenwürfeln
- Rosa gebratenes Roastbeef auf Ruccolasalat mit leichter Remoulade
- Vitello tonnato vom Kalb in leckerer Thunfischsauce



Mein schönster Tag

Salatvariation

- Knackiger Blattsalat mit Würfeln von der Wasser- und Honigmelone, Beeren und aromatischem Fetakäse
- Sommertomaten-Cocktail mit Basilikum Vinaigrette und gerösteten Ciabattawürfeln

Warmer Buffetteil

- Lendchen „MILANO“ auf Rahmtomaten mit Zucchini und Mozzarella
- Streifen von der Hähnchenbrust in köstlicher Thai-Lemonsauce mit Zuckerschoten und frischer Ananas
- Steakstreifen vom Allgäurind mit gebratenen Frühlingszwiebeln & Kirschtomaten an Portweinsauce
- Marktfrische Gemüseplatte
- Sahliges Kartoffelgratin
- Schwarz-weißer Reis

Brot und Dips

- Baguette und Brotkonfekt mit Kräuterbutter und Bruschetta-Creme

Dessert im Weckgläschen

- Panna cotta mit Beerentopping
- Weiße Mousse mit Passionsfruchtspiegel
- Schokoladenmousse mit Himbeeren

Preis pro Person
ohne Dessert 32,80 €
mit Dessert 35,50 €
Alle Preise zzgl. MwSt.

UNSER FLEISCH STAMMT VOM BAUERNHOF UNSERER FAMILIE, GEFLÜGEL VOM GEFLÜGELHOF HAUG AUS MESSKIRCH – ALLES AUS DER REGION



Buchbar ab 60 Personen



Antipasti

- Frisch gebrillte Scheiben von Zucchini, Auberginen und bunten Paprikafilets mit Olivenöl und Meersalz eingelegt
- Edelsalami und italienische Schinkenspezialitäten mit Artischockenblüten angerichtet

Kalter Buffeteil

- Kasseler Carpaccio mit Kräutervinaigrette
- Delikatess - Geflügel Arrangement mit Flugentenbrust, Hähnchenfilets und gefüllter Putenbrust an Cumberlandsauce fruchtig garniert
- Melonenschiffchen a la Venedig mit Parmarelloschinken
- Mini - Blätterteigschnecken mit Hollandaise Tupfer
- Vitello tonnato vom Kalb mit Thunfischsahne

Salatvariation

- Kartoffelsalat mit Ruccola & San Marzano Kirschtomaten
- Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Oliven, feinen Fenchelscheiben und Fetawürfeln
- Pastasalat a la Mama mit getrockneten Tomaten, Oliven und Kapern feinwürzig abgeschmeckt

Warmer Buffeteil

- Mailänder Putenbrust mit Tomaten und Mozzarella überbacken
- Forellenfilet gebraten mit Streifen vom italienischen Landschinken und Salbei
- Filet vom Landschwein gebraten an Pinot Grigio Sauce mit Steinchampignons

Beilagen

- sahniges Kartoffelgratin mit einem hauch Knoblauch
- Linguine in Salzbutter geschwenkt
- Mediterranes Blechgemüse mit Rosmarin und Meersalz



Mediterrane Hochzeit

Brot und Dips

- Knuspriges Baguette und Ciabatta mit Butter und Oliven-Basilikum-Creme

Dessert im Weckgläschen

- Panna Cotta mit Erdbeer Topping
- Italienisches Tiramisu
- Weiße Schokoladenmousse mit Mirabellen

- **Preis pro Person**
ohne Dessert 31,80 €
mit Dessert 33,50 €

Alle Preise zzgl. MwSt.



FÜR DIE VEGETARISCHEN GÄSTE
BIETEN WIR EIN VEGETARISCHES
GERICHT ZUM TAUSCH



Hochzeitstorte

Gerne unterstützen wir Sie auch bei der Auswahl Ihrer persönlichen Hochzeitstorte. Wir arbeiten eng mit Konditoren zusammen, die Sie hierzu beraten. Sprechen Sie uns an und legen Sie ein weiteres Highlight auf Ihrer Hochzeit fest.



Buchbar ab 80 Personen



Hochzeit am Bodensee

Aus den Gewässern

- Schwarzbrotchnittchen mit Räucherforellencreme fein garniert
- Rauten von der gebeizten und selbst geräucherten Lachsforelle mit Sahnemeerrettich

Regionale Antipasti

- Rote Bete Carpaccio mit gerösteten Walnüssen, gerissenem Ziegenkäse und Blütenhonig Vinaigrette
- Gegrillte Zitronenchampignons mit Balsam Essig verfeinert und mit frischen Kräutern bestreut
- bunte Sommertomaten mit frischem Basilikum und Locken vom Bregenzerwälder Bergkäse, mariniert mit einer Kräutervinaigrette und knusprigen Speckstreifen

Kalter Buffeteil

- „Vitello“ von der zarten Pute mit würziger Bruschetta -Kräutersahne überzogen und wilden Kräutern garniert
- Erlesene Spezialitäten unserer hausgemachten Schinken pikant garniert

- Scheiben vom zarten Rosmarinbraten mit Feigenspalten und fruchtigem Dressing
- Hausgemachtes Weideochsen Rauchfleisch hauchdünn gehobelt auf Zupfsalaten mit Sauce Cumberland
- Rauten von vegetarischer Gemüse Fritatta mit Ruccola und Balsamico verfeinert
- Dünne Scheiben vom gekochten Tafelspitz mit Meerrettich Vinaigrette
- Herzhaft gebratene Pflaumen im Speckmantel

Salatvariation

- Zupfsalate von der Insel Reichenau mit schmackhaftem Joghurtdressing und gerösteten Landbrotwürfeln
- Pastasalat mit gegrillten Pfifferlingen, Kirschtomaten und leichter Vinaigrette
- Feiner Waldorfsalat mit Walnüssen und Mandarinen

Warmer Buffeteil

- Kalbsragout vom Rosékalb, geschmort in Bodenseewein mit Wurzelgemüse und Rahmsauce



Preis pro Person
ohne Dessert 34,50 €
mit Dessert 39,50 €
Alle Preise zzgl. MwSt.

- Medaillon von der Landputemit fruchtiger Apfel – Calvadossauce
- Filetspitzen vom Durocschwein an Cognac-Rahmsauce mit gebratenen Champignons
- In Butter geschwenkte Schweizer Bandnüdeli
- Allgäuer Knöpflespätzle
- Feine Rosmarinkartoffeln vom Blech
- Gedämpfter Butterreis mit frischer Petersilie
- klassische Gemüseplatte mit Sesammöhren, Brokkoli, Speckbohnen und Sauce Hollandaise
- Gebackene Strauchtomaten

Brot und Dips

- Baguette, Wurzelbrot und Lindauer Seelen mit Fassbutter und Gartenkräutercreme

Dessert im Weckgläschen

- Weiße Mousse mit Marille
- Schokoladenmousse mit Himbeer
- Schwarzwälderröllchen mit Kirsche
- Exotischer Fruchtsalat
- Erdbeertiramisu



Käse schließt den Magen

Gerne können Sie zu jedem Buffet eine Käsevariation garniert mit Früchten und extra Brot hinzu buchen.





Vegetarische Gerichte zum Tausch

- Sherry Pilze auf gebackenen Parmesan-Polenta Rauten und Gremolata
- Waldpilz-Ragout mit Schmand dazu
passen gut unsere Mini Semmelknödel
- Gemüse Paella mit gerösteten
Cashewkernen (dazu passt gut weißer
Reis)
- Graupen Risotto mit Gemüsekonfetti
und mariniertem Feta
- Kichererbsencurry mit frischem Gemüse





Location mit heimeligem Flair und Garten

Gasthaus Sonne in Hergensweiler:
Kontakt: Valerie Gierer und Moritz Hamma
Dorfstr. 7, 88138 Hergensweiler
Tel. 0170/4143791 oder 0160/5519975
landhaus-sonne@t-online.de

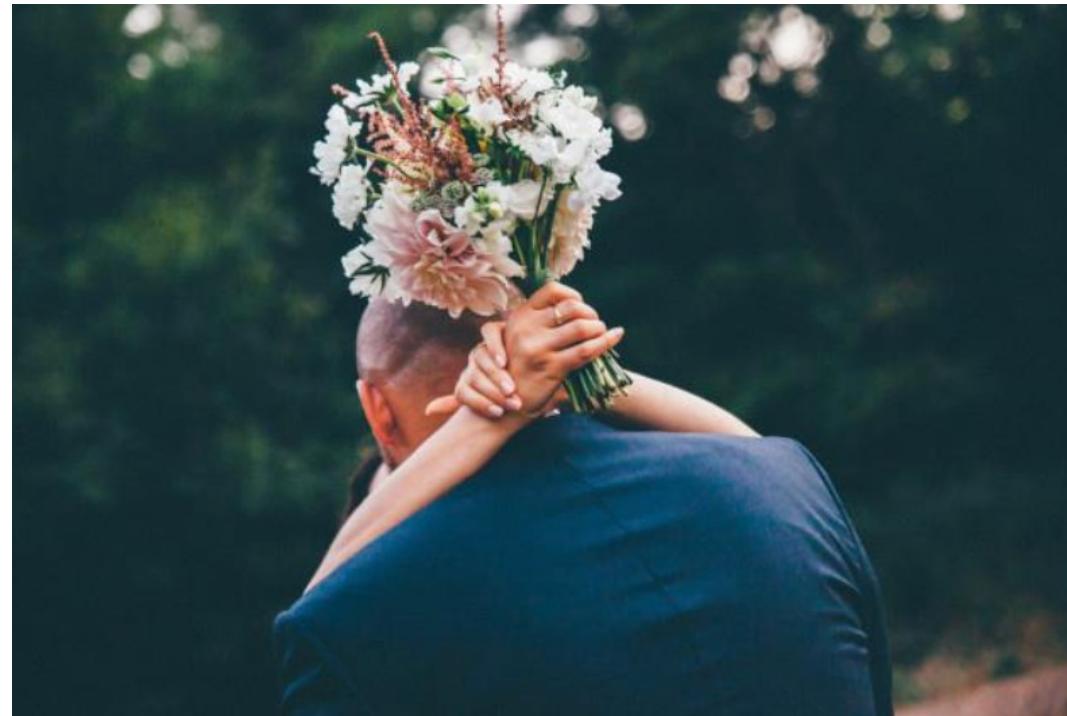




Individuelle Beratung

Damit Ihr Tag ganz individuell auf Sie abgestimmt ist, beraten wir Sie gerne. Einzelne Komponenten der Buffets wie beispielsweise das Dessert lassen sich selbstverständlich anpassen.





Feinkostmetzgerei und Partyservice Schmieger

Langenweg 45, 88131 Lindau

Tel. 08382/5758

metzgerei@partyservice-schmieger.de

