



# Speisemeisterei

Schwäbisch Gmünd

Eventgastronomie · Partyservice · Festsaal »Lounge 26«

## „Hochzeits Menü I“

ab 40 Personen

Brötchenkorb mit Dip an jedem Tisch

\*\*\*

*Vorspeise*

**Thunfischtatar**  
**hausgebeizter Lachs**  
**Kohlrabiparpaccio** an Avocadomousse

\*\*\*

*Suppe*

**Petersilienwurzelsuppe mit Jakobsmuschel**

\*\*\*

*Hauptgang*

**Rinderfilet in Rotwein-Trüffelsoße**  
mit Blattspinat, Kartoffelpüree und karamellisierten Babykarotten

*oder wahlweise*

**Linguine mit Zuckererbsenschoten und Trüffel**  
in Butter geschwenkt

\*\*\*

*Dessert*

**Pralinenmousse**  
und  
**Limonenjoghurtcreme mit Erdbeermark**  
im Weckgläschen