



**MUSTER !**



*Herzlichen Glückwunsch*

zum  
**60. Geburtstag**  
von

.....

Empfang

*Sekt - Hausmarke „Hotel Union Salzweidel“  
-halbtrocken- & Orangensaft*

Unsere Weinempfehlung

Weißwein

*Pfalz  
Riesling Kabinett Q.b.A.,  
halbtrocken, Weingut Müller, Neustadt an der Weinstraße  
aromatischer Riesling mit schönen exotischen Früchten  
enorme Fülle und Würze*

Rotwein

*Rheinbessen  
Portugieser, Biowein  
feinherb, Weingut Jacob Neumer OHG, Q.b.A.,  
fruchtig, süße Kirscharomen, süffig, mundig*



Spirituosen

*Schierker Feuerstein, Wodka, Nordhäuser Obstler, Calvados, Fläminger Jagd,  
Bommerlunder, Malteser, Wilthener Goldkrone, Waldmeisterlikör, Amarula...*

Festliches Abend-Bufferet

**Altmärkische Hochzeitssuppe**  
(Serviert in Terrine)

Kalte Speisen

Tomate-Mozzarella  
mit frischem Basilikum  
\*

Frische Blattsalatvariation mit hausgemachtem Dressing  
\*

Platte mit Variationen von Lachs & Edelfisch mit Sahnemeerrettich  
\*

Gefüllte ½ halbe Eier, gebratene Fleischklöße,  
Geflügelsalat, Rindfleischsalat  
\*

Internationale Käseauswahl mit Obstgarnitur  
\*

Schinkenspezialitäten auf Melonenschiffchen,  
\*

Butter, Baguette & verschiedene Brotsorten vom Salzwedeler Bäcker

Warme Speisen

**Tranchen von gebratenem Rinder- & Schweinefilet**  
(oder: Rinderrouladen, Hirschklaksbeule, Wildschweinbraten)  
mit Pilzrahm- & Pfefferrahmsoße,  
\*

**Hähnchenbrustfilet mit Tomate-Mozzarella überbacken**  
an Basilikumrahm  
\*

**Gebratener Wolfsbarsch (Loup de Mare) - & Scampi**  
in Butter geschwenkt, auf nussig-würzigem Algenbett,  
\*

**Gemischte Gemüseplatte der Saison**  
vom Salzwedeler Markt,  
mit Sauce Hollandaise & Bröselbutter  
\*

Petersilienkartoffeln aus der Altmark,  
Variationen von Kroketten,  
Thüringer Kartoffelklöße

Dessert

Mousse au chocolate  
Limetten-Joghurt-Creme  
Hausgemachte Waldbeerengrütze mit Vanill  
Frische Obstplatte

Spätimbiss

Kaffee & Kuchen

