



„EIN PERFEKTER TAG“ HEIRATEN im August-Horch-Restaurant

Unser Angebot für den schönsten Tag Ihres Lebens:
Verlassen Sie sich auf liebevolle Beratung. Unser Restaurant bietet unendliche
Möglichkeiten für kleine und große Gesellschaften.

Sie nutzen unser Haus exklusiv:
Genießen Sie den Luxus, die einzigen Gäste zu sein – fühlen Sie sich wie Königin
und König.

Lassen Sie sich verwöhnen und ganz entspannt ein traumhaftes Hochzeitsfest
feiern:
Unser „Wedding Arrangement“ bietet Ihnen einen planbaren Festpreis für Ihre
Hochzeitsfeier. Ganz gleich wie viel getrunken und gegessen wird.



„Wir sind alle Engel mit nur einem Flügel.
Um fliegen zu können, müssen wir uns umarmen.“
Luciano De Crescenzo



KAFFEETRINKEN

Kaffeespezialitäten nach Karte (siehe Angebot Seite 7)

SUPPEN

Kartoffelsuppe mit Speckstreifen und Mettwurst

Zwiebelsuppe mit Käsecrouton

Broccolirahmsuppe mit Mandeln

Rinderkraftbrühe mit Grießklösschen

Bayrische Leberknödelsuppe

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Pfifferlinsrahmsuppe

Geflügelkraftbrühe mit Safranklösschen

Florentiner Rahmsuppe

Legierte Kräutersuppe

Broccolirahmsuppe mit Mandeln



VORSPEISEN

Rindercarpaccio

Landhauspastete mit Thymian, gefüllte Birne mit Preiselbeeren

Gemüsemosaik mit Kresseschaum

Gefüllte Hähnchenbrust auf Vanillechicoree

Zanderfilet auf Wildkräutersalat

Landschinken mit Melone

Parfait vom grünen Spargel mit Rauchlachsrollchen im Glas angerichtet

Rindfleischsalat, Apfel - Selleriesalat, Nudelsalat,

Kaninchen in Ochsenchwanzgelee

Roastbeef mit Senfrüchten, Sahnemeerrettich

Kassler in Blätterteig mit Sauerkirschpfeffer

Buttermilchsülze mit Rauchlachsrollchen

Schweine- & Rinderfiletspießchen

Geflügelsalat mit Orangendressing

Marinierte Kopfsalatherzen mit Hüttenkäse

Knochenschinken mit Melone

Putenbrust gefüllt mit Äpfeln und Pflaumen,

Kasslerrippenspeer

Hackepeterigel mit Zwiebel

Matjesfilet mit gestoßenem Pfeffer und Senf

Roastbeef mit Remouladensoße



Gefüllte Eier und Tomaten

Geräuchertes Forellenfilet

Sächsischer Heringssalat

Marinierte Gemüse auf italienisch mit Pesto und Salsa verde

Coppa und Salami an Cantaloupemelone

Garnelensalat mit Broccoli und Balsamico

Auberginen in Eihülle mit Tomaten-Basilikum

Gefüllte Hähnchen auf Artischockensalat

Avocadotartar mit Räucherlachs

Roastbeefröllchen gefüllt mit Gemüse - Mozzarella

Waldzwerge mit Kartoffelravioli und Schnittlauchsauc

Maultaschen gefüllt mit Ricotta und Walnüssen auf Safranschaum

Pfifferlingterrine mit Wildkräutercreme

Dresdner Häckerle

Räucherfischplatte

Schweinskopfsülze nach „sächsischer Art“

Sächsische Wurst- und Schinkenspezialitäten

Eiersalat, Kartoffelsalat, Waldpilzsalat



HAUPTGÄNGE

Putenstreifen gebraten, Sahnesauce, frische Champignons und Mandelreis

Schwalmschinken aus dem Heu, Pfeffersauce, Hagebuttensauce, Gratinkartoffeln

Filetwürfel in Calvados, Wildreis

Zanderfilet in der Kräuterkruste

Schälrippchen mit braunem Zucker, dazu Zwiebelreis

Hirschkeule aus dem Tann mit Honigsauce

Fleischbällchen in Barbecuesoße

Gedämpfte Hähnchenbrust mit Buchweizenknocken in Limettensauce

Pochierter Lachs mit Spargelspitzen

Ochsenfleisch aus dem Sud mit Zwiebelmarmelade und Boullionkartoffeln

Lasagne vom Lachs mit Basilikum

Schweinemedallions mit Butterspätzle

Kasslerrücken auf Weinsauerkraut

Sächsischer Sauerbraten mit Rotkohl Kartoffelklöße

Wiener Tafelspitz mit Apfelmeerrettich oder Meerrettichsauce Blattspinat
Lyonerkartoffeln

Schweinefilet mit Wirsing im Netz Basilikumsauce
Gefüllte Kartoffel mit Käsecreme

Kalb (oder Schweine-) und Rinder Braten mit Gartengemüse
Kartoffeln nach Ihrer Wahl (z.B. Kroketten, Schwenkkartoffeln,
Dauphinkartoffeln. etc)



DESSERT

Beerenterrine an Himbeermark

Eis – Bisquitroulade mit Zitronensabayone

Frische Erdbeeren in Pfeffer mit Vanilleeis

Karamellcreme

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis

Pumpnickelpudding mit Rotweinsauce

Rote Grütze mit Vanillesoße

Mangomus

Törtchen mit Weinbrandfrüchten

Eierlikörmus mit Heidelbeeren

Freiberger Zimt-Apfelkuchen

Quarkkeulchen mit Apfelmus

Obstsalat und Blechkuchen

Mouse von brauner und weißer Schokolade

Grießflammeri mit glacierten Kirschen

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Zweierlei Fruchtsorbets an Calvadosgelee

Mangomousse auf Limettengelee

Bayrisch Creme mit Früchten

Orangenterrine auf Himbeermark



GRILLBUFFET

Live gegrillt:

Lammfilet, Schweinesteaks, Hähnchenbrustfilets, Maispoularde

Lachs- und Zanderfilet, Garnelenspieße gegrillter Fetakäse mit Bacon, mediterranes Gemüse aus dem Wok

verschiedene Marinaden, Rosmarinkartoffeln

IHR BUFETT

Auswahl einer Vorsuppe, vier Vorspeisen, zwei Hauptgänge und zwei Desserts.

Zum Buffet Ihrer Wahl gehört auch:

Unsere frische Salatbar mit verschiedenen Salaten und Dressings

Verschiedene gefüllte Wraps

Eine Käsevariation von den Alpen bis über dem Mount Blanc

Landbrot und Butter



VON SOFT BIS HART

Kaffee/ Kaffeespezialitäten/ Tee

Tasse Kaffee
 Tasse Kaffee (entkoffeiniert)
 Tasse Espresso einfach
 Espresso Macchiato
 Cappuccino (mit aufgeschäumter Milch)
 Milchkaffee
 Latte Macchiato (die heiße Leckerei)
 Trinkschokolade (mit Sahne)

Glas Tee mit Kandis

Früchtetee
 Eine schmackhafte, fruchtige Abwechslung

Grüner Tee
 Erlesener unfermentierter Tee aus dem Mutterland des Tees: China. Duftig – frischer Geschmack. Hohe Bekömmlichkeit.

Pfefferminztee
 Aus reiner Mitcham – Minze, angenehm erfrischend.

Kräutertee
 Die Komposition aus feinstem Rooibostee, klassischen Kräutern und dem fruchtigen Geschmack aus Brombeerblättern ist wohltuend und wirkt sehr entspannend.

Schwarztee Ceylon rot
 Ceylon Broken Orange Pekoe aus den besten Teegärten des Hochlandes von Ceylon. Rassig – herber Geschmack. Goldgelbe Tassenfärbung.

Softdrinks

Liter

Gerolsteiner Wasser alle Sorten	0,75
Apfelsaft, Orangensaft, Kirchsaff, Bananensaft	0,2
Cola Limonade, Orangenlimonade	0,2
Zitronenlimonade	



Biere

Liter

Bier vom Fass

Mauritius Hopfenkrone

0,3

0,5

Flaschenbier

Schwarzes Gold

0,3

Sanwald Weizen (hell/ dunkel)

0,5

Bitburger, alkoholfrei

0,33

Spirituosen

Ramazotti

2 cl

Baileys

2 cl

Kirschlikör

2 cl

Obstler

2 cl

PRICKELND, ANREGEND, AUFREGEND

SEKT AUS DEM ROTKÄPPCHEN

WEINE AUS DEM WEINGUT

JEAN BUSCHER



Jean Buscher

Sekt

Liter

Sekt Trocken

0,75

Deutscher Sekt

Spätburgunder Rose' Halbtrocken

0,75

Deutscher Sekt



Weißweine/ Weißherbst

Liter

Riesling Kabinett trocken

0,75

Jean Buscher Qualitätswein mit Prädikat Ein fruchtiger, trockener Wein aus reifen Rieslingtrauben. Seine feine Säure und delikate Fruchtnoten lassen diesen Wein zu einem universellen Partner vielfältiger Speisefolgen werden.

Kernerrebe Spätlese

0,75

Jean Buscher Qualitätswein mit Prädikat Die Alternative zu trockenen Weinen sind würzige, feinfruchtige Kreszenzen mit delikater Natursüße. Zu Fleischgerichten mit Sahnesaucen und Fruchtbeilagen oder zu gereiftem Rohmilchkäse sind sie ein wunderbarer Genuss.

Spätburgunder Weißherbst Kabinett

0,75

Jean Buscher Qualitätswein mit Prädikat Ein vollmundiger, lieblicher Weißherbst mit reifer Fülle und sehr delikaten Fruchtnoten. Zu vielen Speisen und zu Blauschimmelkäse ist er für Freunde lieblicher Weine die richtige Wahl.

Rotweine

Liter

Heroldrebe Rotwein feinherb

0,75

Jean Buscher Qualitätswein
Ein ausgesprochen milder Rotwein mit feiner Fruchtsüße und sehr dezenten Gerbstoffen. Er schmeckt prima zu vielen Bratgerichten mit Fruchtbeilagen.

Dornfelder Rotwein trocken

0,75

Jean Buscher Qualitätswein
Ein Wein mit sanfter Fülle, der mit feinem Beerenaroma und rubinroter Farbe besticht. Zu Braten und Bratgeflügel und zu Wildgerichten ist er ein exzellenter Begleiter.

Ausstattung

weiße Stoffservietten

weiße Tafeltücher

Tischkerzen



Cocktailbar ab 21.00 Uhr mit 4 verschiedenen Cocktails und 2 alkoholfreien Cocktails

Restaurant mit runden oder eckigen Tischen dazu Stühle mit weißen Hussen
Bar, Tanzbereich
Terrasse mit kompletter Bestuhlung



UNSER GESCHENK FÜR SIE ...



SEKTEMPFANG FÜR SIE UND IHRE GÄSTE

Ihre Hochzeit ist nicht einfach nur ein Fest.
Sie ist etwas Besonderes und Außergewöhnliches.
Empfangen Sie Ihre Gäste mit einem kühlen Sekt auf unserer schönen
Sonnenterrasse.



August-Horch-Restaurant
Audistraße 7
08058 Zwickau
Tel. (0375) 27123822
verkauf@horch-restaurant.de
horch-restaurant.de