

## **Teutoburger Hochzeit**

*Empfang:*

*Prosecco oder  
Prosecco mit Orangensaft*

**Weißwein**

*Domaine du Tariquet  
trocken, frisch, leicht,  
VdP de Côtes de Gascogne  
Südfrankreich*

**Rotwein**

*Cabernet Sauvignon  
trocken, mild, samtig  
Domaine de la Ferrandière  
Südfrankreich*

*König-Pilsener vom Fass*

*Wasser, Coca-Cola, Fanta, Sprite und Säfte*

*Digestifs: Mettinger Kräuterbrand Wacholder Glaner Saki*

*Kartoffelsuppe mit Pfifferlingen*

**Büfett:**

**Vorspeisen**

*Diverse angemachte Salate  
Blattsalate der Saison mit zwei Dressings  
Wurst & Knochenschinken-Platte der Region  
Auswahl hausgemachter Brote*

**Hauptgerichte**

*Tafelspitz an Meerrettichsauce  
Schweinebraten gefüllt mit Backpflaumen  
Wechter Forelle gefüllt mit Kräutern  
Gemüseauswahl der Saison  
Salzkartoffeln, Spätzle  
Bouillonkartoffeln*

**Dessert**

*„Schwarzes Mädchen“  
Kirschen mit Pumpernickel und Quark geschichtet  
Vanilleeis mit Schokoladensauce*

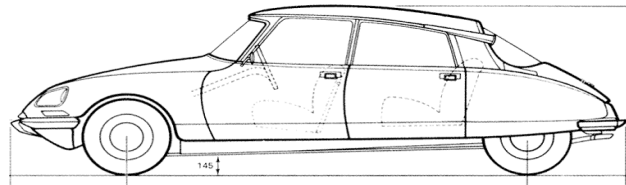
**Preis pro Person € 54,00**

*Mindestgästekzahl 30 Erwachsene  
Kinder 0-6 Jahre kostenfrei  
Kinder 7-12 Jahre ½ Preis*

*Unser  
Hochzeitsgeschenk  
für das Brautpaar:*

*Eine unvergessliche Fahrt von der Kirche zum  
Gasthof in einem Meilenstein der  
Automobilgeschichte!*

*Citroën DS  
La Déesse – Die Göttin*



*Upgrades: Je nach Absprache und Verfügbarkeit können auch andere  
Luxus-Fahrzeuge zum Einsatz kommen (Cadillac-Cabriolet, Super-Stretch-  
Limousine, Mercedes S-Klasse etc.). Auf Wunsch kümmert sich unser  
Chauffeur auch um einen standesgemässen Wagenschmuck.  
Viel Glück und Segen auf Ihrem gemeinsamen Lebensweg wünscht Ihnen*

*das Team vom Gasthof Prigge.*

*Hochzeits-Menü*



*Brochterbecker Str. 60  
49525 Lengerich - Wechte*

*Tel.: 05482 / 9606*

*[www.gasthof-prigge.de](http://www.gasthof-prigge.de)*