

Büffets ab 20 Personen

Kaltes Büffet

Crevetten-Cocktail, Hauspastete, Roastbeef, verschiedene Salate, Aufschnitt, Rohschinken, Melone je nach Saison, Rauchforelle, Salami, Schinken.

Fr. 39.00 / Pers.

Zusätzliche Varianten zum kalten Büffet

Hummerterrine

Fr. 16.50 / Pers.

Rauchlachs

Fr. 9.00 / Pers.

Seezungenroulade

Fr. 10.50 / Pers.

Pochiertes Salm-Medaillon

Fr. 6.50 / Pers.

Gebratene Geflügelbrust

Fr. 6.50 / Pers.

Rindstartar mit Toast und Butter

Fr. 8.00 / Pers.

Warmes Büffet

Schweinskarreebraten, Rosé gebratenes Roastbeef, Pilzsauce, Kräuterbutter und Gemüse. Dazu Gratin, Reis oder Nudeln. Auf Anfrage auch Pommes Frites oder Kroketten.

Fr. 45.00 / Pers.

Zusätzliche Varianten zum warmen Büffet

Entenbrust

Fr. 9.50 / Pers.

Lammkarree

Fr. 9.00 / Pers.

Perlhuhnbrust

Fr. 8.50 / Pers.

Riesencrevetten mit Knoblauch

Fr. 10.50 / Pers.

Salmtranche grilliert

Fr. 8.50 / Pers.

Schweinsfilet

Fr. 9.50 / Pers.

Grill-Büffet

Poulet, Schweinesteak, Kalbs-Schweinsbratwürste, Cervelats, Pferdesteak,
Folienkartoffeln mit Sauerrahm, Maiskolben, Kräuterbutter, Pfeffersauce

Fr. 39.00 / Pers.

Zusätzliche Varianten zum Grill-Büffet

Entrecôte	Fr. 11.00 / Pers.
Lammkotelette	Fr. 5.50 / Pers.
Morchelsauce	Fr. 6.00 / Pers.
Rindsfilet	Fr. 13.00 / Pers.
Schweinsfilet	Fr. 9.50 / Pers.

Paella

Paella mit Meeresfrüchte, Poulet, Schweinefleisch oder Riesencrevetten

Fr. 35.00 / pers.

Dessert-Büffet (ohne Käse)

Sorbets, Eisparfait, Mascarpone Creme, Schokoladenmousse, Fruchtsalat,
Gebrannte Creme, Kuchen, Meringue, Doppel Rahm, Schlagrahm,
Früchte je nach Saison.

Fr. 28.00 / Pers.

Käse-Büffet

8 Sorten Käse, diverse Brote, Nüsse, Trauben

Fr. 15.50 / Pers.