

Apéro, Büffet auf dem Tisch (Tavolata) & Dessert

Apéro

Willkommens-Apéro

Rosmarin-Chili Nüsse, Mariniertes Feta, Spanische Oliven

CHF 5 pro Person

Turbinenhaus Salzgebäck

Hausgemachte Chips aus verschiedenen Kartoffeln und Blätterteiggebäck

CHF 7.50 pro Person

Apéro ‚Around the World‘ Surprise

Eine kulinarische Reise um die Welt mit hausgemachten Speisen wie:
israelischer Humus / italienische Arancini / asiatische Springrolls & Samoas / vegane
Sushi / amerikanische Meatballs / spanische Salami / französische Crêpes-Rouladen und
natürlich was Schweizer lieben: Käse / gefülltes Blätterteiggebäck / mariniertes
saisonales Gemüse sowie die eine oder andere Überraschung

Ab CHF 15.00 pro Person / 5-6 Stück (ca. 20 g / St.) pro Person

Vorspeise

Kleiner Salat oder Saisonale Suppe

CHF 7.50

Set Salat & Suppe im Glas

CHF 9.50

Hauptgang

Büffet auf dem Tisch Variante 1

Gefülltes Gemüse, Auberginen- / Selleriepiccata, Knusprige Gemüse Teigtaschen,
Weisswein Risotto, Rosmarin-Kartoffeln, saisonale Gemüsebeilage,
dazu hausgemachte Saucen und Chutney

CHF 36.50 pro Person

Büffet auf dem Tisch Variante 2

Schweizer Rindsschmorbraten, Auberginen- / Selleriepiccata,
Weisswein Risotto, Rosmarin-Kartoffeln, saisonale Gemüsebeilage,
dazu hausgemachte Saucen und Chutney

CHF 38.50 pro Person

Büffet auf dem Tisch Variante 3

Schweizer Rindsplätzli, irisches Lammhuft Plätzli und Schweizer Maispoularde,
Auberginen- / Selleriepiccata, Weisswein Risotto, Rosmarin-Kartoffeln, saisonale
Gemüsebeilage, hausgemachte Saucen und Chutney

CHF 42.50 pro Person

Büffet auf dem Tisch Variante 4

Schweizer Angus Beef Entrecote, Irische Lammkarrees und Schweizer Maispoularde,
Auberginen- / Selleriepiccata, Weisswein Risotto, Rosmarin-Kartoffeln, mit passender
saisonaler Gemüsebeilage, hausgemachte Saucen und Chutney

CHF 46.50 pro Person

Das Büffet auf dem Tisch wird jeweils für 6 Personen angerichtet und die Schalen werden in die Tischmitte gestellt.
Nach Bedarf werden die Speisen nachgereicht, jedoch ist es möglich, dass es nicht Alles bis zum Schluss gibt.

Dessert

Dessert im Glas

Verschiedene Crèmes und Mousses mit saisonalem Früchte-Couli

CHF 7.50

Dessert-Variation

Variation von hausgemachten Moussen, Cremes und Cakes mit Früchte-Couli auf einer Schiefertafel serviert

CHF 10.50

Glace von Acero

Verschiedene Sorten nach Wunsch

CHF 7.50

Weitere Infos:

- Das Fleisch beziehen wir von der Metzgerei Mathis in Dornach
- Kinder 2 -12 Jahre 50% beim Essen
- Alle Preise inkl. MwSt.
- Preisänderungen sind vorbehalten
- Für Gruppen ab ca. 35 Personen
- Anfragen via unser [Buchungssystem](#) oder an info@turbinenhaus.ch



Büffet auf dem Tisch Variante 1 Vegetarisch



Variante 2 mit Schweizer Rindsschmorbraten, Saisongemüse und Beilagen



Variante 4 für 4-6 Personenangerichtet