

Kleine Spieseauswahl

Liebe Auftraggeber/in

Diese kleine Speiseauswahl soll Ihnen als erste Übersicht über unser Angebot dienen. Im persönlichen Gespräch legen wir mit Ihnen das Menu fest und können Ihnen anschliessend eine verbindliche Offerte erstellen. Die untenstehenden Preise (pro Person) verstehen sich für Gruppen ab 60 Personen. Gerne kalkulieren wir auch Ihr ganz spezielles Wunschmenu.

Wir wählen unsere Lebensmittel, saisonal und wann immer möglich marktfrisch, mit kurzen Lieferketten aus. Dort wo möglich verwenden wir Schweizerfleisch und in der Schweiz hergestellte Brot- und Backwaren. Bei Lammfleisch (Neuseeland) und Poulet (Slowenien EU) müssen wir aufgrund begrenztem Angebot leider ausweichen. Die Verhinderung von Foodwaste ist uns ein grosses Anliegen. Wir werden für Ihren Anlass genügend produzieren. Es wird aber möglich sein, dass beim zweiten oder dritten Gang ans Buffet einzelne Komponente (z. Bsp. 2-7) aufgebraucht sein werden. Wir danken für Ihr Verständnis.

Apéros

Chips und Nüssli

CHF 3.00

Der Klassiker

Schön ausgarnierte Fleisch- (80 g/Pers.) und Käseplatten (80g/Pers) mit Brot und Zopf, Gemüsesticks im Gläsli mit Kräuterquark- und Currydips

CHF 26.00

Der Klassiker XXL

Schön ausgarnierte Fleisch- (100 g/Pers.) und Käseplatten (80g/Pers) mit Brot und Zopf, Gemüsesticks im Gläsli mit Kräuterquark- und Currydips. Schälchen mit Käse-Wurst-Salat, Kartoffelsalat mit Schweinswürstchen, saisonalem Gemüsesalat

CHF 32.00

Apéro Riche

Schinkengipfeli, Wurstweggli, Käseküchlein, Crispino Bruschetta, Jalapenos mit Frischkäse, Samosa mit Gemüse, Früchtespiessli, Riesenbaguettes, gefüllt mit Schinken, Salami, Pouletcurry, Thon, Käse, Salat, und Ei, Rohess-Speck, Silberzwiebeln, Cornichons, Kräuter-Pouletknusperli, Champignons im Speckmantel, Gemüsedipp mit Schnittlauch-Quarksauce, Mini Frühlingsrollen mit süsser Chili- und Thai-Sauce

CHF 46.00

Butter- und Speckzopf

CHF 4.00

Brätzeli mit Glühwein und Punsch

Glühwein 2 Dl rot oder weiss, Apfelpunsch und hausgemachte Brätzeli nature, salzig, mit Käse, Curry, Rosmarin

CHF 9.00

Antipasti

Parmesan-Möckli, grüne und schwarze Oliven, Bruschetta mit Tomaten und Basilikum

CHF 16.00

Riesenbaguettes

Riesenbaguettes auf Holzbrettern drappiert, gefüllt mit Schinken, Salami, Pouletcurry, Thon, Käse, Salat, und Ei

CHF 16.00

Unsere Buffets

Saltabuffet

Saisonales Buffet je nach Verfügbarkeit mit knackigen Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Peperoni, Stangen-/Knollensellerie, Karotten, Kabis und Blumenkohl, Mais, Bohnen, Randen usw.

2 Saucen „Fait maison“, Croutons, Ei, Schnittlauch, Zwiebeln, verschiedene Brotsorten

CHF 18.50

Fondue Chinoise

Gemüse-Bouillon mit gespickter Zwiebel und Thymian

Rindfleisch, Schweinefleisch, Truthahn oder Poulet

Saucen „Fait maison“: Curry, Knoblauch, Chili, Tatar und Cocktail

Essiggurken, Senffrüchte, Silberzwiebeln, Mixed Pickles, Champignons, Gemüsereis, Kroketten

Preis Fleisch 250 g 47.00

Preis Fleisch 300 g 52.00

Raclette

frisch abgestrichen bis genug div. Gewürze

„Gschwellti“

Silberzwiebeln, Essiggurken, Mixed-Pickles, Senf-Früchte

CHF 32.00

Pastetchen-Buffer

Zwei Blätterteig-Pastetchen von der Bäckerei, Füllung mit Pouletfleisch, Rahm und Champignons, Gemüsebeilage nach Saison und Reis.

CHF 32.00

Pastabuffet

2-3 Sorten Pasta (Wahl aus: Penne, Tagliatelle, Spaghetti, Fusilli) mit Wahl aus 3 verschiedenen Saucen: al Pomodoro, Bolognese, Carbonara, Cinque Pi, Pilzrahmsauce, Lachs- oder Thon-Rahmsauce mit Dill, all'Arrabbiata und Pestosauce, dazu würziger Parmesan

CHF 30.00

Griechisches Buffet (komplett)

Spiesebuffet:

Tzatziki (Joghurtsauce mit Gurken und Kräuter)

Dolmadakia (gefüllte Weinblätter)

Griechischer Bauernsalat (Tomaten, Gurken, Peperoni, Zwiebeln, Feta)

Melitzanosalata, Auberginenpaste

Moussaka ("Griechische Lasagne" mit Hackfleisch, Kartoffeln und Auberginen)

Lammkotelett, in Kräutermarinade vom Grill, Souvlaki-Spieße aus Schweinefleisch mit spezieller Marinade

Gyros gebratene Streifen aus Pouletbrust mit Kräutermarinade

Spinat-Tomaten-Feta-Gratin, Griechische Zitronen-Pasta,

Ofenkartoffeln

Pommes Frites nach Wunsch

verschiedene Brote, ua. Olivenbrot
Dessertbuffet

Baklava aus Filoteig mit Nüssen und Honig, Joghurtcreme mit frischen Feigen, Baumnnüsse und Honig

Fruchtsalat, Glacekugeln 2 Aromen

CHF 84.00

Asiabuffet

Teilweise vor den Gästen im Wok zubereitet:

Bami-Goreng (Indonesien) mit Nudeln Pouletfleisch, saisonales Mischgemüse und feinen fremdländischen Gewürzen. Auch als vegetarische Variante erhältlich.

Vegetarisches **Thai-Gemüse-Curry** (rot), gelbes **Thai-Curry mit Pouletfleisch** und Gemüse, Reis.

Sommerpilaw mit Tomaten, Cashewkernen und Kokosmilch, **Bohnen-Kichererbsen-Usal** (Kombination von Hülsenfrüchten und Zuckerschoten, Tomaten)

3 Komponenten CHF 30.00

4 Komponenten CHF 42.00

5 Komponenten CHF 48.00

Grillbuffet

Kalbsbratwurst, Hamburger, Schweinssteak Hals, Rindssteak, Rinds-Hohrückensteak, Pouletbrust-Schnitzel, Kräuterbutter, Saucen
Ofenkartoffeln, Kartoffelgratin Käse-Rahm, Nüdeli, "Bohnwedele" mit Speck, saisonaler Gratin (z. Bsp. Fenchel, Blumenkohl, Karotten), Ofengemüse Provencal

Fleisch pro Person 300 g CHF 61.00

ohne

Hohrückensteak 250 g CHF 59.00

Dessertbuffet

Wahl aus:

hausgemachten Schoggikuchen, Zitronencake, Rübilitorte, Kirschen- Aprikosen oder Zwetschgen-Streuselkuchen

Tiramisu mit Orangen oder Kirschen

Sorbet- und Glacekugeln, 2 Aromen, Schlagrahm,

3 Komponenten CHF 15.50

4 Komponenten CHF 17.50

Marktplatz

Wählen Sie aus 13 Marktstand-Angeboten:

Sie haben die Wahl zwischen 4 und 5 Ständen.
Und sein Sie versichert - bei uns geht niemand hungrig nach Hause!

4 Marktstände: CHF 59.00

5 Marktstände: (ab 80 Pers.) CHF 68.00

*Erweitertes Fleischangebot Aufpreis CHF 10.00

Details siehe Flyer Konzept Marktplatz

„Alles Salat“
„Der Asiatische“
„heisse Chäs“
„Risotto“
„Heisse Hamme“
„Kommissar Stand“
„Tex-Mex“
„Alles Wurst“
„Ami Stand“
„Fish and Chips“
„Ungarisch Goulasch“
„Bella Italia“
„Dessert Stand“