

speiseKAMMER

Tavolata – Das Tischbuffet

Die Tavolata ist ein Tischbuffet zum Teilen.

Alle Speisen werden gleichzeitig in der Mitte des Tisches serviert und schaffen eine ungezwungene Atmosphäre für Austausch und Genuss. Ob Firmenanlass oder private Feier – dieses Format eignet sich ideal für Gruppen, die Wert auf Vielfalt, Qualität und gemeinsames Erleben legen.

Vorspeisen

Rindfleisch-Tatar
Gemüsetatar
Tomaten-Mozzarella-Salat
Mediterrane marinierte Lachsvorspeise
Sashimi Variation

Ein bunter Blattsalat in der grossen Glasschüssel sowie eine frisch zubereitete Tagessuppe wird serviert.

Hauptgang

Warme Beilagen

Ofengemüse mit Kräutern
Rahmspinat
Pasta an Weisswein-Rahmsauce
Pommes frites
Reis

Fleischspezialitäten

Rindsentrecôte mit Café-de-Paris-Butter
Hirsch oder Lamm nach Wunsch
Schweinskotelette

Fisch & Meeresfrüchte

Crevetten mit frischen Kräutern
Fisch der Saison

Dessert

Panna cotta
Mousse au chocolat (weiss & braun)
Tiramisu
Fruchtsalat
Käse und Sorbet

CHF 98.- pro Person

Für noch individuellere Genussmomente lässt sich Ihre Tavolata wie folgt verfeinern:

Bison-Entrecôte: + CHF 10.– pro Person
Kalbskotelette: + CHF 5.– pro Person
Hummerschwänze: + CHF 15.– pro Person