



BUFFET

Buffet „M“: 3 Vorspeisen, 1 Hauptspeise, 1 Beilage | 29,00€*

Buffet „L“: 4 Vorspeisen, 2 Hauptspeisen, 2 Beilagen, 1 Dessert | 38,00€* (im Premiumpaket enthalten)

Buffet „XL“: 7 Vorspeisen, 3 Hauptspeisen, 3 Beilagen, 2 Desserts | 51,00€*

Vorspeisen:

- Canapes mit:
 - Räucherlachs & Sahne-Meerrettich
 - Pastrami & Remoulade
 - Trüffelsalami
 - Serrano Schinken
 - Hähnchenbrust
 - Camembert²
 - Bruschetta³
- Mini-Quiche mit:
 - Speck & Zwiebeln
 - Spinat & Feta²
 - Paprika & getrockneter Tomate²
 - Hackfleisch & Paprika
- Getrübelter Steinpilzravioli aus Tomatensugo²
- Frühlingsrolle auf Süß-Sauer-Sauce³
- Antipastiplatte³
- Marinierte Oliven mit Feta²
- Caprese Classico²
- Vitello Tonnato
- Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich
- Bulgursalat mit Paprika & Lauchzwiebeln³
- Rote Bete Linsen Salat³
- Asiatischer Glasnudelsalat mit Wokgemüse & Sojasauce³
- Rotkrautsalat mit Geräuchertem Tofu³
- Kartoffelsalat mit Mini Frikadelle
- Algensalat mit Garnele
- Tomate-Mozzarella Spieße²
- Käseauswahl²

vegetarisch²

vegan³

*alle Preise angegeben in Brutto





BUFFET

Hauptspeisen:

- ☐ Gebratenes Lachsfilet an Zitronenbuttersauce
- ☐ Gebratener Kabeljau
- ☐ Rinderroulade
- ☐ Gulasch vom Rind
- ☐ Rinderbraten mit kräftiger Sauce
- ☐ Paniertes Schweineschnitzel
- ☐ Kartoffelgratin mit Bohnen im Speckmantel
- ☐ Hackfleischbällchen an pikanter Tomatensauce
- ☐ Paniertes Putenschnitzel
- ☐ Hähnchengeschnetzeltes mit Champignon-Rahmsauce
- ☐ Hähnchenspieße
- ☐ Hähnchenbrust
- ☐ Hähnchengeschnetzeltes an Kokos-Curry-Limettensauce mit Wokgemüse
- ☐ Penne Arrabiata³
- ☐ Penne Bolognese
- ☐ Nudel-Brokkoli-Auflauf²
- ☐ (Vegane³) Lasagne
- ☐ Kartoffelsalat mit Speck, Zwiebeln & Apfelstücken an Essig & Öl
- ☐ Ceaser Salad
- ☐ Vegetarisch gefüllte Paprika mit Käse überbacken²
- ☐ Vegetarisches Geschnetzeltes mit Champignon-Rahmsauce²

vegetarisch²
vegan³





BUFFET

Beilagen:

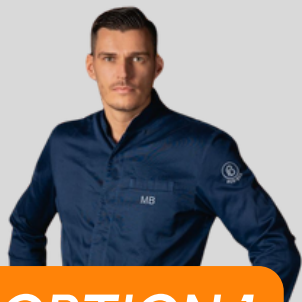
- ☐ Mediterranes Gemüse³
- ☐ Sauerkraut³
- ☐ Rahm-Spinat²
- ☐ Bratkartoffeln
- ☐ Rosmarinkartoffeln²
- ☐ Kartoffel-stampf², -rösti³, -gratin²
- ☐ Kroketten³
- ☐ Gnocchi²
- ☐ Penne³
- ☐ Reis³
- ☐ Djuvec-Reis³

Dessert:

- ☐ Mousse au Chocolat²
- ☐ Vegane Mousse au Chocolat³
- ☐ Tiramisu²
- ☐ Panna Cotta²
- ☐ Himbeer-Mascarpone Dessert²
- ☐ Mini Cheese Cake²
- ☐ Kaiserschmarrn mit Apfelmus³
- ☐ Apfelstrudel mit Vanillesauce²
- ☐ Kleine Schokoküchlein²

vegetarisch²
vegan³





OPTION 1

3-GÄNGE MENÜ

mit Sternekoch
Marcus Bunzel

Vorspeise

- Tartar vom Simmenthaler Rinderfilet
- Käsevariationen
- Slices vom schottischen Lachs mit Soja, Miso und Limette
- Burrata mit getrockneten Tomaten, Basilikum und Pinienkerne

Hauptspeise

- Tagliatelle in Trüffelcreme, im Parmesanleib geschwenkt, garniert mit frischen Trüffeln

Nachspeise

- American Cheesecake mit Erdbeeren und Sauce

PREIS: 69,00€* PRO PERSON

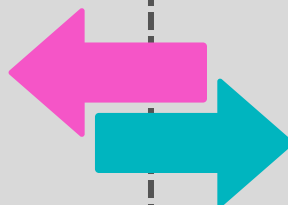
Servierzeit: 3 Std.

Mindestumsatz 1380€*

Im Premium Paket nur zzgl. 31,00€*

LIVE COOKING

UPGRADES



OPTION 2

FLAMMKUCHEN

- Speck, Zwiebeln, Käse
- Tomate, Mozzarella
- Ziegenkäse, Oliven
- Peperoni, Salami
- Rucola, Serrano Schinken

PREIS: 24,00€* PRO PERSON

Servierzeit: 2 Std. Flatrate

Mindestumsatz 995€*

Im Premium Paket enthalten



*alle Preise angegeben in Brutto