

Buffets

COUNTRY GRILL

Kaltes Buffet

Rohkost, Linsensalat, Griechischer Salat, Taboulé-Salat mit Minze, Tomaten mit Mozzarella und Basilikum, Krautsalat, Salat Parmentier, Nudelsalat, Mexikanischer Salat

CHF 69.-
/ PERS.

Warmes Buffet

Geschmorte Rinderbrust, Spareribs nach texanischer Art, Mini-Burger, Hähnchen-Sticks, Lachs mit Dill, gegrillter Mais, Country Potatoes, gegrilltes Gemüse, Joghurtsauce, Barbecuesauce, Chimichurri Sauce (scharf)

Desserts

Mini Käsekuchen mit Früchten, Crazy Carrot Cake, Rooky Road Schokolade, Auswahl an frisch geschnittenes Obst

GRILLADES

Kaltes Buffet

Rohkost, Linsensalat, Griechischer Salat, Taboulé-Salat mit Minze, Tomaten mit Mozzarella und Basilikum, Krautsalat, Salat Parmentier, Nudelsalat, Mexikanischer Salat

CHF 69.-
/ PERS.

Warmes Buffet

Geflügel filets, Lammkoteletts, Schweinescheiben, Gambas, Kalbfleischchipolata, Merguez, gegrilltes Gemüse, Pellkartoffeln, Joghurtsauce, Barbecuesauce, Chimichurri Sauce (scharf)

Desserts

Auswahl an frisch geschnittenes Obst, Mousse au Chocolat, Tiramisu, Crème brûlée mit Madagaskar-Vanille

EDELWEISS

Kaltes Buffet

Rohkost, Hörnlisalat mit Cervelat, Weizensalat, Lauch mit Vinaigrette, Linsen mit Senf, Kohl in Remouladensauce, Salat mit Saison Blättern, Kartoffelsalat

CHF 69.-
/ PERS.

Warmes Buffet

Schweinebraten nach Winzer Art, Zürcher Kalbsgeschnetzelte, Rinderhacksteak nach Metzgerart mit Raclette, Lachsfilet mit Spinat in Blätterteigkruste, Röstiküchlein, Gemüsegratin, Ofentomaten

Desserts

Sahnetorte, Meringues mit Greyerzer Doppelrahm, Mini-Carac, Auswahl an frisch geschnittenes Obst

MÉDITERRANÉE

Kaltes Buffet

Rohkost, Taboulé-Salat mit Minze, Tomaten mit Mozzarella und Basilikum, Nudelsalat Curry-Banane, Griechischer Salat, Kichererbsensalat, Reissalat nach andalusischer Art, Macédoine de légumes mit Thunfisch, Kartoffelsalat

CHF 69.-
/ PERS.

Warmes Buffet

Entrecôte double mit Café-de-Signal-de-Bougy-Butter, gegrilltes Hähnchen mit Zitrone, Schweinebraten mit Pflaumen, Lachssteak auf sizilianische Art, Mini-Hähnchen-Döner, Ofenkartoffeln mit Kräutern, gegrilltes Gemüse (Paprika, Zucchini, Auberginen), Ofentomaten

Desserts

Zitronen-Baiser-Kuchen, Baklava Tradition, Schokoladenfondant mit gesalzene Butter Karamell



WEIHNACHTSBUFFET

Kaltes und warmes Vorspeisenbuffet

Focaccia mit kräftigem Gruyère, Terrine von Jakobsmuscheln mit Limetten, Krabbenkräpfen, Schwan im Überraschungsbrot, Taboulé-Salat, Griechischer Salat, Russischer Salat, Rohkost, Grüner Salat

Warmes Buffet

Einheimisches Geflügel mit zarter Kastanienfüllung, Osso Bucco Milanese nach alter Tradition, Rinderbrust von unseren Wiesen und geschmort mit weihnachtlichen Gewürzen, ganzer Lachs auf Spinatbett mit Blätterteigkruste, Gemüsepfannkuchen und Wintergemüse

Desserts

Torta de la nona, gefrorene Mandarine, Weihnachtskekse, Bûche de Noël

CHF 69.-
/ PERS.