



PRIVAT – CATERING

„Kochen erfordert eine gewisse Konzentration, eine gewisse Liebe, eine zärtliche Aufmerksamkeit.“
(Norman Mailer)

INHALTSVERZEICHNIS EVENT-CATERING

• APERO-KOMPOSITIONEN + FINGERFOOD + SANDWICH + KALTE BUFFETS	Seite 2
• SALATE	Seite 9
• VORSPEISEN	Seite 10
• SUPPEN	Seite 11
• EINFACHE MENUS	Seite 12
• HAUPTGERICHTE	Seite 13
• FONDUES	Seite 15
• HEISSE SZENEN AM BUFFET	Seite 16
• BARBECUE	Seite 19
• DESSERT/KÄSE	Seite 20
• BRUNCH	Seite 24

APERRO-KOMPOSITIONEN

FINGERFOOD UND COCKTAIL-HÄPPCHEN

MINDESTBESTELLUNG 20 STK./1 KG PRO SORTE

Wird servicebereit präsentiert!



AMUSE-BOUCHES	(Grösse ¼ Toast) Lachs, Crevetten, Tatar	Stk. / Fr. 2.70
AMUSE-BOUCHES	Spargel, Thon, Schinken, Salami, Ei, Käse, Sellerie	Stk. / Fr. 2.50
COCKTAIL-CANAPÉS	(Grösse ½ Toast) Lachs, Crevetten, Tatar, Roastbeef	Stk. / Fr. 3.50
COCKTAIL-CANAPÉS	Spargel, Thon, Schinken, Salami, Ei, Käse, Sellerie	Stk. / Fr. 3.10
CANAPÉS	(Grösse 1/1 Toast) Lachs, Crevetten, Rindstatar, Roastbeef, Rohschinken	Stk. / Fr. 5.80
CANAPÉS	(Grösse 1/1 Toast) Spargel, Thon, Schinken, Salami, Ei, Käse, Sellerie	Stk. / Fr. 5.00
FOCACCIA	Gefüllt mit Rohschinken und Rucola	Stk. / Fr. 3.00
FOCACCIA	Gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, Oliven, Basilikum	Stk. / Fr. 2.50
FOCACCIA	Gefüllt mit Schinken und Frischkäse	Stk. / Fr. 2.50
SCHINKENGIPFELI	Mini Schinkengipfeli	Stk. / Fr. 1.30



GEFÜLLTES BLÄTTERTEIGGEBÄCK	Diverse Fleisch- und Käsefüllungen	Stk. / Fr. 1.30
MOZZARELLASPIESSLI	Cherrytomate mit Mozzarellakugel an Basilikumsauce	Stk. / Fr. 1.80
SALAT	Variation von Salaten im Shot-Glas	Stk. / Fr. 3.00
ROHE GEMÜSESTENGELI	Saisongemüse mit hausgemachten Dip-Saucen	100g / Fr. 5.-- Gemüse
RIESENCREVETTEN IM SHOT	Frische Ananas, Sweet & Sour Dip	Shot / Fr. 3.90
RÄUCHERLACHS IM SHOT	Meerrettich-Kräuterschaum und Rucola	Shot / Fr. 3.90
FOIS GRAS D'OIE	mit Fleur de sel, Orangenstreifen und Johannisbeersauce, serviert mit gröstetem Baguette	Stk. / Fr. 4.50
TAPAS-VARIETÉ „MIC“	Oliven, getrocknete Tomaten, Salzmandeln	100g / Fr. 4.00
TAPAS-VARIETÉ „PAT“	Eingelegte Artischocken, Kapern, Oliven, getrocknete Tomaten, Teufelshörnchen	100g / Fr. 4.00

SANDWICH - BAR

Ab 10 Stück pro Sorte ausser ganze Brote sind ab 2 Stück erhältlich.



FÜLLUNG (können Sie nach Wunsch ändern oder ergänzen)	PARTYBRÖTCHEN HELL UND DUNKEL	SILSERLI	MÜTSCHLI ODER WEGGLI	CIABATTA - BRÖTCHEN	KÜRBISKERNEN- BRÖTCHEN	ZÜPFLI 30 CM ZUM PORTIONIEREN	PARISETTE 30 CM ZUM PORTIONIEREN	SCHRAUBENBROT ZUM PORTIONIEREN
Schinken, Ei, Gurken, Tomaten	Fr. 3.50	Fr. 4.50	Fr. 4.00	Fr. 4.00	Fr. 4.00	Nach Gewicht	Nach Gewicht	Nach Gewicht
Beinschinken, Ei Gurken, Tomaten	Fr. 3.90	Fr. 4.90	Fr. 4.50	Fr. 4.50	Fr. 4.50	Nach Gewicht	Nach Gewicht	Nach Gewicht
Fleischkäse, Ei, Gurken, Tomaten	Fr. 3.50	Fr. 4.50	Fr. 4.00	Fr. 4.00	Fr. 4.00	Nach Gewicht	Nach Gewicht	Nach Gewicht
Salami, Salat, Oliven, Cornichons	Fr. 3.50	Fr. 4.50	Fr. 4.00	Fr. 4.00	Fr. 4.00	Nach Gewicht	Nach Gewicht	Nach Gewicht
Pouletbrust, Tomatenstreifen Currysauce, Eisbergsalat	Fr. 3.90	X	Fr. 5.00	Fr. 5.00	Fr. 5.00	Nach Gewicht	Nach Gewicht	Nach Gewicht
Roastbeef, Ei, Tartarsauce, Eisbergsalat	Fr. 3.90	Fr. 4.90	Fr. 5.00	Fr. 5.00	Fr. 5.00	Nach Gewicht	Nach Gewicht	Nach Gewicht
Camembert, Trauben, Nüsse, Frischkäse	Fr. 3.90	Fr. 4.50	Fr. 4.50	Fr. 4.50	Fr. 4.50	Nach Gewicht	Nach Gewicht	Nach Gewicht
Hartkäse, Tomaten, Gurken, Eisbergsalat	Fr. 3.50	Fr. 4.50	Fr. 4.00	Fr. 4.00	Fr. 4.00	Nach Gewicht	Nach Gewicht	Nach Gewicht
Tomaten, Mozzarella, Frischkäse Basilikum, Rucola	Fr. 3.50	X	X	Fr. 4.00	Fr. 4.00	X	X	Nach Gewicht
Frischkäse, Rucola, getrocknete Tomaten	Fr. 3.50	Fr. 4.50	Fr. 4.00	Fr. 4.00	Fr. 4.00	X	Nach Gewicht	Nach Gewicht
Thon, Ei, Salat, Gurken	Fr. 3.50	Fr. 4.50	Fr. 4.00	Fr. 4.00	Fr. 4.00	X	Nach Gewicht	Nach Gewicht

KALTE BUFFETS - QUALITÄT UND VIELFALT

Als Zwischenverpflegung, Apéro oder Hauptmahlzeit zu geniessen.

Alle Speisen werden auf Platte, Spiegel, Turm oder Treppe in Buffetform liebevoll hergerichtet!

Fleischerzeugnisse und Charcuterie werden in der gleichnamigen Metzgerei hergestellt.

Wir bieten Ihnen eine Käseauswahl von über 80 Sorten an.

Sie können selbstverständlich das Angebot ergänzen oder einzelne Artikel austauschen!



BÄRN-WEST BUFFET

AB 30 PERSONEN

Apéro Fr. 18.--/Pers.

Hauptspeise Fr. 23.--/Pers.

Brotkorb Fr. 1.50/Pers.

Amuse-bouches, Partyschinkengipfeli
Köstliche Käseplatte mit einheimischen und ausländischen Käsesorten
Beinschinken, Aufschnitt, Fleischkäse, Salami
Mostbröckli, Landrauchschinken, Bündnerfleisch
Kalter Braten mit Tartarsauce, Trutenbrust

Sehr dekorativ und reichhaltig garniert.

ITALIENISCHES BUFFET

AB 40 PERSONEN

Apéro Fr. 25.--/Pers.

Hauptspeise Fr. 30.--/Pers.

Brotkorb Fr. 1.50/Pers.

Bruschetta mit Rohschinken und Spargel
Bruschetta mit Tomaten und Büffelmozzarella
getrocknete Tomaten, Oliven, eingelegte Artischockenherzen
Parminokäse AOC zum Ausstechen, Hart- und Weichkäse aus Italien
Melonen mit Rohschinken und schwarzem Pfeffer, Trockenfleisch, Salami,
Rohessspeck, Terrinen, Partypasteten mit Cumberland sauce,
Rindscarpaccio

Sehr dekorativ und reichhaltig garniert.

MARTINI BUFFET
AB 40 PERSONEN

Apéro Fr. 27.--/Pers.
Hauptspeise Fr. 32.--/Pers.
Brotkorb Fr. 1.50/Pers.



Rindstatar auf Sockel präsentiert
Gemüsestengeli mit hausgemachten Dip's
Köstliche Käseplatte mit einheimischen und ausländischen Käsesorten.
Roastbeef mit Tartarsauce
Trockenfleisch, Salami, Schinken, Charcuterie
Riesencrevetten mit Basilikum und Knoblauch mariniert.
Räucherlachs mit Fleur de sel, Meerrettichmousse, Kapern, Oliven, Zitronen und Zwiebeln.

Sehr dekorativ und reichhaltig garniert.

W.NUSS-BUFFET
AB 40 PERSONEN

Apéro Fr. 19.--/Pers.
Hauptspeise Fr. 24.--/Pers.
Brotkorb Fr. 1.50/Pers.

Maisonpastete mit Cumberlandsauce
Amuse-bouches, Gefülltes Blätterteigkonfekt
Gigantisches Käsevarieté
Gemüsestengeli mit 3 Dipsaucen
Bündnerfleisch, Rohschinken, Beinschinken, Charcuterie
Salami, Kalter Braten mit Tartarsauce

Sehr dekorativ und reichhaltig garniert.

Patent Ochsner
(Büne Huber)

D' w. Nuss vo Bümpliz isch schön win es Ffür i dr Nacht win e Rose im Schnee we se gseh duss in Bümpliz de schlat mir mys Hätz hert i Hals u i gseh win i ungergah.....

FLYING-BUFFET
AB 50 PERSONEN

Fr. 45.--/Pers.



Diverse Amuse-bouches

Maisonpastete mit Cumberland sauce und Waldorfsalat
im Bambusschiffchen

Melonen mit Rohschinken

Rindstatar

Dreierlei Salate im Shot

Eingelegte Artischocken, Kapern, Oliven mit frischen Kräutern mariniert,
getrocknete Tomaten, Salzmandeln

Riesencrevetten mit Basilikum und Knoblauch mariniert.

Räucherlachs mit Fleur de sel, Meerrettichmousse, Kapern, Oliven,
Zitronen und Zwiebeln.

Köstliche Käseplatte mit einheimischen und ausländischen Käsesorten

Sehr dekorativ und reichhaltig mit Früchten, Gemüse und saisonalen Produkten
garniert.

„Gluschtiger Brotkorb“: Verschiedene Brötchen und Butterzopf

HOT

Lammierstück im Kräutermantel (wird direkt vor dem Gast geschnitten)

oder

Rosagebratenes Roastbeef im Kräutermantel
auf Risotto milanais/Fettucine
Portweinsauce
frisch geriebener Parmesan

VEGI

Spargel-Morchelragout

oder

frischer Pilzragout auf Risotto/Fettucine

SWEET

Mini-Beeren-Tartelettes (saisonal)

APÉRO RICHE
AB 40 PERSONEN

Fr. 38.--/Pers.



Diverse Amuse-bouches
Melonen mit Rohschinken
Rindstatar
Kalter Braten und Roastbeef mit Tatarsauce
Gemüsestengeli mit 3 Dipsaucen
Eingelegte Artischocken, Kapern, Oliven mit frischen Kräutern mariniert, getrocknete Tomaten, Salzmandeln
Riesencrevetten mit Basilikum und Knoblauch mariniert.
Räucherlachs mit Fleur de sel, Meerrettichmousse, Kapern, Oliven, Zitronen und Zwiebeln.
Köstliche Käseplatte mit einheimischen und ausländischen Käsesorten
Sehr dekorativ und reichhaltig mit Früchten, Gemüse und saisonalen Produkten garniert.
„Gluschtiger Brotkorb“: Verschiedene Brötchen und Butterzopf

HOT

Cocktailwürstli mit Senf
Consommé, Kürbis- oder Spargelcremesüppchen im Espressotässchen
Snack Wrap:
knusprig panierte Pouletbruststücke, Eisbergsalat, Curry- oder Tartarsauce
oder
Mini-Hamburgerli mit leckeren Zutaten

SWEET

Fruchtsalat im Shot
Brätzeli oder Friandises (Wiener Konfekt)

SALATE

ALS VORSPEISE ODER BEILAGE AB 20 PERSONEN PRO SORTE

Werden nach Wunsch in Schüssel oder auf Teller serviert.



- | | |
|-------------------------------------|--|
| GRÜNER BLATTSALAT | Knackige gemischte Blattsalate mit Schnittlauch, Croûtons, gehacktes Ei, franz. und ital. Salatsauce

Fr. 5.50 / Pers. |
| NÜSSLERSALAT | Mit Schnittlauch, gehacktem Ei, geröstete Speckjulienne, Französische und italienische Salatsauce

Fr. 6.80 / Pers. |
| GEMISCHTER SALAT | Rüebli Salat an Orangendressing
Waldorfsalat (Sellerie)
Tomaten-Gurkensalat mit Olivenöl, weissem Balsamico und Basilikum
Curry-Maissalat
Knackige gemischte Blattsalate
Französische und italienische Salatsauce

Fr. 8.90 / Pers. |
| SALAT CAPRESE | Tomaten, Mozzarella, Olivenöl, Aceto Balsamico, Fleur de sel, Basilikum

Fr. 6.50 / Pers. |
| WINZER SALAT | Grüner knackiger Salat mit geröstetem Rohschinken, pochierten Birnen, Trauben, geröstete Cashew-Nüsse und Pinienkernen.

Fr. 7.50 / Pers. |
| SALATBUFFET
AB 30 PERSONEN | Rüebli Salat an Orangendressing
Waldorfsalat (Sellerie)
Tomatensalat mit Olivenöl, weissem Balsamico und Basilikum
Gurkensalat an Joghurtdressing, Curry-Maissalat
Gemüsesalat, Italienischer Salat
Knackige gemischte Blattsalate
Französische und italienische Salatsauce

Fr. 11.50 / Pers. |
| SALATBUFFET RICHE
AB 40 PERSONEN | Rüebli Salat an Orangendressing
Waldorfsalat (Sellerie)
Gurkensalat an Joghurtdressing
Curry-Maissalat, Gemüsesalat
Italienischer Salat, Griechischer Salat, Salat Caprese
Knackige gemischte Blattsalate
Französische und italienische Salatsauce

Fr. 12.90 / Pers. |

KALTE VORSPEISEN

AB 20 PERSONEN PRO GERICHT

Werden nach Wunsch auf Spiegel oder Platte in Buffetform oder auf Teller präsentiert.



MELONE MIT ROHSCHINKEN	mit Rucola und Pfeffer aus der Mühle	Fr. 8.-- / Pers.
HAUSPASTETE	mit Waldorfsalat und Sauce Cumberland garniert	Fr. 9.50 / Pers.
RINDSCARPACCIO	dünn geschnittene, rohe, zarte Rindshuft mit Olivenöl, Zitronensaft, Pfeffer mariniert, gehobelter Parmesan.	Fr. 11.-- / Pers.
RINDS - TATAR	mit Cognac parfümiert, reichhaltig garniert.	Fr. 11.-- / Pers.
TERRINE VON FOIS GRAS D'OIE	mit Fleur de sel, Orangenstreifen, Johannisbeersauce und glasiertem Sellerie auf Salatbett angerichtet.	Fr. 15.-- / Pers.
SINFONIE	Geräucherte Forellenfilet, Wild-Rauch-Lachs, Crevettencocktail auf Salatbett mit Meerrettichmousse, Zitronen, Kapern, Oliven und Zwiebeln garniert.	Fr. 15.-- / Pers.

WARME VORSPEISEN

AB 20 PERSONEN PRO GERICHT

Werden auf Teller präsentiert.

Diese Gerichte eignen sich nur für einen Anlass mit Catering-Mitarbeiter.

3 MINI-PASTETCHEN	Blätterteigpastetchen mit Kalbfleischfüllung	Fr. 7.50 / Pers.
RISOTTO PRIMAVERA	mit Spargel-Morchelragout (Saison)	Fr. 15.-- / Pers.
EGLIFILETS MEUNIÈRE	mit Salzkartoffeln oder auf Blattsalat, Tartarsauce	Fr. 16.-- / Pers.
TRIO VON GEFÜLLTEN RAVIOLI	an Crème fraîche, Rucola und Tomatenwürfel	Fr. 13.-- / Pers.

SUPPEN

AB 20 PERSONEN PRO GERICHT

Werden nach Wunsch als Zwischengang vom Buffet geschöpft oder in Suppenbowlen serviert.



CONSOMMÉ	mit Sherry parfümiert, hausgemachte „Flädli“, Schnittlauch	Fr. 5.-- / Pers.
CONSOMMÉ	mit Gemüsewürfelchen	Fr. 5.-- / Pers.
KRESSESUPPE		Fr. 5.50 / Pers.
RÜEBLI-ORANGENSUPPE		Fr. 5.50 / Pers
GEMÜSEPÜREESUPPE		Fr. 5.-- / Pers.
SPARGELCREMESUPPE		Fr. 5.-- / Pers.
TOMATENCREMESUPPE	mit Rahmhäubchen, frischer Basilikum und Croûtons	Fr. 5.50 / Pers.
KÜRBIS- KOKOSCREMESUPPE	mit Rahmhäubchen und Croûtons	Fr. 5.50 / Pers.
STEINPILZCREMESUPPE		Fr. 5.50 / Pers.

EINFACHE MENU'S

AB 20 PERSONEN PRO GERICHT



LASAGNE VERDI AL FORNO (mit feiner Rindfleischfüllung) Knackige gemischte Blattsalate mit Schnittlauch, franz. oder ital. Salatsauce	Fr. 19.50 / Pers.
GEMÜSETELLER (VEGETARISCH) verschiedene Gemüsesorten Kartoffelgratin	Fr. 19.-- / Pers.
TOFUGESCHNETZELTES (VEGETARISCH) Pilz-Morchelrahmsauce Butternudeln gemischter Blattsalat	Fr. 24.-- / Pers.
TOMBA-LASAGNE (VEGETARISCH) (mit Spinat, Tomaten, Mozzarella, Steinpilze) Knackige gemischte Blattsalate mit Schnittlauch, franz. oder ital. Salatsauce	Fr. 19.50 / Pers.
SPAGHETTI MIT PESTO, BOLOGNAISE, ARRABBIATA geriebener Parmesan Knackige gemischte Blattsalate mit Schnittlauch, franz. oder ital. Salatsauce	Fr. 21.-- / Pers.
RISOTTO* MIT STEINPILZEN Knackige gemischte Blattsalate mit Schnittlauch, franz. oder ital. Salatsauce	Fr. 22.-- / Pers.
RISOTTO* MIT SPARGEL-MORCHELRAGOUT (SAISON)	Fr. 23.-- / Pers.
POULET SWEET & SOUR mit Trockenreis	Fr. 22.-- / Pers.
„HEISSI BUREHAMME“ mit Senf, Kartoffelsalat und knackiger gemischter Blattsalat, franz. Salatsauce	Fr. 18.50 / Pers.
HEISSE GULASCHSUPPE mit knusprigem Ruchbrot	Fr. 10.-- / Pers.
WÜRSTLITOPF Wienerli, Schweinswürstchen, Weisswürstchen mit diversen Senfarten, knuspriges Weiss- und Ruchbrot	Fr. 9.-- / Pers.

* RISOTTO'S WERDEN FRISCH VOR ORT ZUBEREITET
UND EIGNEN SICH NUR FÜR ANLÄSSE MIT CATERING-MITARBEITER

HAUPTGERICHTE

AB 25 PERSONEN PRO GERICHT

Werden in Buffetform oder auf Teller serviert.



SCHWEINSBRATEN MIT ROSMARIN Pfeffersauce Bratkartoffeln zarte Bohnen mit Speck und Zwiebeln	Fr. 19.50 / Pers.
SCHWEINSFILET MIT MORCHELRAHMSAUCE Butternudeln Gemüsebouquet	Fr. 27.-- / Pers.
SCHWEINS-RAHM-SCHNITZEL MIT FRISCHEN CHAMPIGNONS Butternudeln ½ Pfirsich mit Kirsche Knackige gemischte Blattsalate mit Schnittlauch, franz. oder ital. Salatsauce	Fr. 23.-- / Pers.
SCHWEINSNIERSTÜCK-SCHNITZEL JAMAICA Rassige Currysauce Trockenreis Gegrillte frische Ananas und Bananen	Fr. 22.-- / Pers.
SCHWEINSBRATEN MIT DÖRRPFLAUMEN Portweinsauce Kartoffelgratin Gemüsebouquet	Fr. 22.-- / Pers.
BERNER PLATTE Speck, Siedfleisch, Rippli, Zungenwurst Schweinswürstli, Beinschinken Petersilienkartoffeln Sauerkraut oder Dörrbohnen Senf, Meerrettich, Preiselbeeren	Fr. 24.-- / Pers.
KALBSGESCHNETZELTES ZÜRCHER ART Kartoffelgratin Gemischter Salat	Fr. 28.-- / Pers.
KALBSSCHULTERBRATEN Orangen-Marsala-Sauce Risotto Spinatgratin	Fr. 28.-- / Pers.
KALBSSTEAK Morchelrahmsauce Butternudeln und Reis Gegrilltes Gemüse, zarte Bohnen, Karotten	Fr. 38.-- / Pers.

KALBSFILETMEDAILLON Fr. 42.-- / Pers.
Portwein-Marsalasauce
Kartoffelgratin
Gemüsekörbchen

RINDS STROGANOFF (HUFT, ROSAGEBRATEN) Fr. 28.-- / Pers.
Butterspätzli
Gemischter Salat

RINDS STROGANOFF (GESCHNETZELTES) Fr. 24.-- / Pers.
Butterspätzli
Gemischter Salat

ROASTBEEF Fr. 37.-- / Pers.
Portweinsauce
Frische Bratkartoffeln „Padatli“
Marktgemüse

RINDSFILET Fr. 42.-- / Pers.
Pfeffersauce und Kräuterbutter
Kartoffelgratin
Marktgemüse

„SUURE MOCKE“ (RIND) Fr. 25.-- / Pers.
Kartoffelstock
Marktgemüse

UNGARISCHES GULASCH Fr. 22.-- / Pers.
Butterspätzli
Knackige gemischte Blattsalate mit Schnittlauch, franz. oder ital. Salatsauce

RINDSPFEFFER Fr. 25.-- / Pers.
Butterspätzli
Rotkraut, Rosenkohl, ½ Apfel mit Preiselbeeren

LAMMENTRECOTE IM KRÄUTERMANTEL Fr. 31.-- / Pers.
Portweinsauce
Rosmarinbratkartoffeln
Marktgemüse

LAMMGIGOT PROVENCALE Fr. 25.-- / Pers.
Jägersauce
Kartoffelgratin
Bohnenwedeli, Karotten, Broccoli

POULET CASIMIR Fr. 22.-- / Pers.
Mit Früchten, rassige Currysauce
Trockenreis mit Mandelsplitter



GEGRILLTES POULET SUPREME Fr. 27.-- / Pers.
Mit Zitronen
Baked Potatoes mit Sour Cream
Gemischter Salat

ENTENBRUST Fr. 28.-- / Pers.
Mit Bigarade-Sauce (Orangen und Grand Marnier)
Trockenreis mit gerösteten Pinienkernen
Knackige gemischte Blattsalate mit Schnittlauch, franz. oder ital. Salatsauce

HIRSCHENTRECOTE Fr. 32.-- / Pers.
Wildrahmsauce
Butterspätzli
Rotkraut mit Apfelstückli und Marroni, Rosenkohl,
½ Apfel mit Preiselbeeren, Rotweibirli

HIRSCHPFEFFER Fr. 27.-- / Pers.
Butterspätzli
Rotkraut mit Apfelstückli und Marroni, Rosenkohl,
½ Apfel mit Preiselbeeren, Rotweibirli

EGLIFILETS MEUNIERE Fr. 29.-- / Pers.
Tartarsauce
Petersilienkartoffeln und Reis
Knackige gemischte Blattsalate mit Schnittlauch, franz. oder ital. Salatsauce

FONDUE CHINOISE Fr. 34.-- / Pers.
Mit Rindfleisch, Kalbfleisch, Poulet, Ross, Lamm
Hausgemachte Saucen
Trockenreis
Senfrüchte, assortierte Früchte, Essiggemüse
Knackige gemischte Blattsalate mit Schnittlauch, franz. oder ital. Salatsauce



FONDUE BOURGUIGNONNE Fr. 36.-- / Pers.
Mit Rindfleisch, Kalbfleisch, Poulet, Ross, Lamm
Hausgemachte Saucen
Trockenreis
Senfrüchte, assortierte Früchte, Essiggemüse
Knackige gemischte Blattsalate mit Schnittlauch, franz. oder ital. Salatsauce

MATTERHORN FONDUE Fr. 16.50.-- / Pers.
Walliserkäse
Knuspriges Weissbrot

MOITIE- MOITIE FONDUE Fr. 16.50.-- / Pers.
½ Freiburger Vacherin, ½ Greyerzer
Knuspriges Weissbrot

HEISSE SZENEN AM BUFFET

Selbstverständlich können Sie folgende Buffet-Varianten ergänzen oder einzelne Gerichte austauschen.



BUFFET DI ROMA

AB 50 PERSONEN	Menu komplett	Fr. 79.-- / Pers.
	ohne Vorspeise	Fr. 60.-- / Pers.
	ohne Dessert, abzüglich	Fr. 17.-- / Pers.

VORSPEISE	Rinds-Carpaccio
	Salat Caprese
	Insalata di frutti di mare
	mariniertes Gemüse
	Oliven
	Melonen mit Rohschinken und Rucola

HAUPTGANG	Roastbeef mit Salsa di Sangiovese
	Kalbshaxe mit Knoblauch und Zitrone
	Risotto
	Fettucine (schmale Nudeln)
	Spinatgratin
	Marktgemüse

DESSERT	Tiramisu
	Assortierter Fruchtsalat
	Panna Cotta mit Erdbeersauce
	Quarktorte di Mamma
	Amaretti

Käseplatte mit italienischem Hart- und Weichkäse reichhaltig garniert

BUFFET DE MARSEILLE

AB 50 PERSONEN	Menu komplett	Fr. 71.-- / Pers.
	ohne Vorspeise	Fr. 46.-- / Pers.
	ohne Dessert, abzüglich	Fr. 15.-- / Pers.

VORSPEISE	Wild-Rauch-Lachs Rinds - Tatar Terrine von Fois gras d'oie grüner Blattsalat
-----------	---

HAUPTGANG	Kalbsbraten mit Orangenpfeffersauce Lammgigot im Kräutermantel Kartoffelgratin, Marktgemüse
-----------	---

DESSERT	Mousse au chocolat assortierter Fruchtsalat mit Rahm St. Honoré, Konfekt
---------	--



WIENER BUFFET

AB 50 PERSONEN	Menu komplett	Fr. 68.-- / Pers.
	ohne Vorspeise	Fr. 53.-- / Pers.
	ohne Dessert, abzüglich	Fr. 16.-- / Pers.

VORSPEISE	Hauspastete mit Waldorfsalat und Cumberlandsauce Rüebli-salat, Gurkensalat an Joghurtdressing Curry-Maissalat, Gemüsesalat Knackige gemischte Blattsalate
-----------	---

HAUPTGANG	Rindshohrückenbraten Portweinsauce Schweinsnierstückbraten Morchelrahmsauce Eierspätzli, Butterreis, Marktgemüse
-----------	--

DESSERT	Assortierter Fruchtsalat mit Rahm und heisser Vanillesauce Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott
---------	--

PASTABUFFET

AB 50 PERSONEN

Menu komplett Fr. 55.-- / Pers.
 ohne Vorspeise Fr. 48.-- / Pers.
 ohne Dessert, abzüglich Fr. 7.50 / Pers.



SALAT

Nüsslersalat mit Schnittlauch, gehacktem Ei,
 geröstete Speckjulienne,
 französische und italienische Salatsauce
 (auf Teller serviert)

VORSPEISE

Melone mit Rohschinken (auf Teller serviert)

HAUPTGANG

PASTA:

Kürbisravioli oder Spargelravioli (Saison)
 Steinpilzravioli
 Tortelloni mit Ricota
 Spaghetti
 Fettucine (schmale Nudeln)
 Penne (Röhrchennudeln)

SAUCEN:

frische Kräutersauce
 Pilzragout oder Spargel-Morchel-Ragout (Saison)
 geröstete Pinienkerne
 Scampi mit Knoblauch und Basilikum
 Salsa all'arrabbiata
 Carbonara
 fein geschnittene Rindfleischstreifen mit Peperoni,
 Zucchetti, Zwiebeln und frische Kräuter.
 geriebener Parmesan

DESSERT

Vacheringlacé - Hausspezialität

BARBECUE - BUFFET

AB 30 PERSONEN	Menu komplett	Fr. 63.-- / Pers.
	ohne Vegi + Fisch	Fr. 59.-- / Pers.
	ohne Dessert, abzüglich	Fr. 10.-- / Pers.



APERO	Cocktailschinkengipfeli
	Melonen mit Rohschinken

SALATBUFFET RICHE	Rüebli Salat an Orangendressing
	Waldorfsalat (Sellerie)
	Gurkensalat an Joghurtdressing
	Curry-Maissalat, Gemüsesalat
	Italienischer Salat, Griechischer Salat, Salat Caprese
	Knackige gemischte Blattsalate
	Französische und italienische Salatsauce

GRILLSPEISEN	Rindssteak
	Holzhackersteak (Schwein)
	Lammrückenfiletspiess
	Pferdeentrecôte
	Pouletsteak
	Curry-, Paprika-, Grill-, Bärlauchwürstli, Merguez
	Scampi
	Lachsspiessli

FÜR VEGETARIER	Grill-Tommlis mit altem Balsamico
	marinierter Gemüsepiessli

BEILAGEN	Backed potatoes mit Sour Cream
	Grillsaucen und Kräuterbutter
	Butterzopf, Brotkorb

DESSERT	Vanilleeis mit assortierten frischen Beeren und aromatischen Früchten
	Schlagrahm, gemischtes Konfekt/“Brätzeli“

DESSERT

AB 10 PERSONEN PRO GERICHT

Werden auf Teller oder Buffetform präsentiert.



MOUSSE AU CHOCOLAT	Fr. 7.90/ Pers.	
ERDBEER MOUSSE	Fr. 7.90 / Pers.	
KIRSCHTORTE	Fr. 5.00 / Pers.	
SCHWARZWÄLDERTORTE	Fr. 4.90 / Pers.	
TESSINER QUARKTORTE erfrischend mit Orangen	Fr. 5.00 / Pers.	
ST. HONORÉ		Fr. 10.00/ Pers.
PABLOTARTE Schokoladen-Birnentraum		Fr. 6.50 / Pers.
WIENER APFELKUCHEN		Fr. 4.50 / Pers.
SAVARIN MIT RAHM UND FRÜCHTEGARNITUR		Fr. 5.20 / Pers.
TIRAMISU		Fr. 6.50 / Pers.
FRUCHTTÖRTCHEN MIT RAHM		Fr. 4.80 / Pers.
CARAMELKÖPFLI MIT RAHM UND FRÜCHTEGARNITUR		Fr. 6.50 / Pers.
KIRSCHKÜSSCHEN getränktes Bisquit mit Patisserie-Kirsch-Creme, Früchtegarnitur		Fr. 5.50 / Pers.
GEBRANNTE CRÈME		Fr. 4.50 / Pers.
GEBRANNTE CRÈME MIT BRÄTZELI		Fr. 7.-- / Pers.
WINZERSABAYON MIT WYBRÄTZELI		Fr. 8.50 / Pers.
PANNA COTTA mit Erdbeersauce und frischen Früchten		Fr. 5.80 / Pers.
APFELTARTELETTES mit heisser Vanillesauce		Fr. 6.-- / Pers.
CRÈMESCHNITTE		Fr. 4.00 / Stk.

FRISCHER FRUCHTSALAT
mit Rahm Fr. 7.90/ Pers.

ASSORTIERTER FRUCHTSALAT
mit Rahm und Vanillesauce Fr. 9.50 / Pers.

HEISSE WALDBEEREN MIT VANILLEEIS
mit Rahm Fr. 9.50 / Pers.

PARFAITS GLACÉ GRAND MARNIER Fr. 6.50 / Pers.

VACHERIN GLACÉ
Hausspezialität Fr. 7.90 / Pers.

EXOTISCHER FRUCHTSALAT MIT SORBETS Fr. 9.50 / Pers.

ZWETSCHGENSORBET MIT VIEILLE PRUNE Fr. 8.50 / Pers.



HAUSGEMACHTES GEBÄCK

AB 500 GRAMM PRO SORTE

HASELNUSSSTÄNGELI Fr. 3.50 / 100 g

HASELNUSSMAKRÖNLI Fr. 4.50 / 100 g

KOKOSMAKRÖNLI Fr. 4.50 / 100 g

AMARETTI Fr. 5.50 / 100 g

BRÄTZELI / WYBRÄTZELI Fr. 7.80 / 100 g

GEMISCHTES KONFEKT Fr. 7.80 / 100 g

RÜEBLICKAKE Fr. 3.00 / 100 g

SCHOKOLADENCAKE Fr. 3.00 / 100 g

FINANCIERCAKE Fr. 3.00 / 100 g

VULLY-NIDLECHUECHE Fr. 3.90 / Stk.

DESSERTBUFFET SUMMER DREAM

AB 30 PERSONEN

Präsentiert auf Crasheis!

ASSORTIERTE FRÜCHTE UND BEEREN

SCHLAGRAHM

CRÈME GRUYÈRE

VANILLEEIS

BRÄTZELI

Fr. 13.-- / Pers.



DESSERTBUFFET MINI-PIC

AB 50 PERSONEN

Präsentiert in kleinen Schälchen auf
Treppe, Spiegel und weissen Porzellan-Platten.

SCHOKOLADENMOUSSE

TIRAMISU

PANNACOTTA MIT ERDBEERSAUCE

KIRSCHKÜSSCHEN

QUARKTÖRTCHEN

FRUCHTTÖRTCHEN ODER VERMICELLE (saisonal)

CREMESCHNITTLI

ZWETSCHGENSORBET MIT VIEILLE PRUNE oder ZITRONENSORBET MIT WODKA

FRIANDISES

Fr. 17.-- / Pers.

DEGUSTATIONS- DESSERTTELLER

AB 30 PERSONEN

Dekorativ auf Teller serviert!

SCHOKOLADENMOUSSE
SAISONALE ÜBERRASCHUNG
FRISCHE FRÜCHTE
GLACÉ
GEBÄCK

Fr. 13.-- / Pers.

KÄSE

AB 10 PERSONEN

WIRD AUF EINER KÄSEPLATTE PRÄSENTIERT

Eine Auswahl von Hart-, Halbhart und Weichkäsen aus der Schweiz und dem Ausland,
reichhaltig garniert mit Nussbrot und Schraubenbrot.

Fr. 12.-- / Pers. als Dessert

Fr. 4.50 / Pers. als Begleitung zu einem Dessert



BRUNCH

GETRÄNKE

Orangensaft im Glaskrug	Fr. 5.90/Lt.
Frisch gepresster Orangensaft	Fr. 15.00/Lt.
Heisse Milch	Fr. 3.00/Lt.
Kalte Schokolade oder kalte Ovomaltine	Fr. 8.00/Lt.
Kaffee/Espresso/Schale	Fr. 5.00/Pers. à discrétion
Prosecco CA'FIOR, extra dry	Fr. 24.50/75 cl



BRUNCH- BUFFET NATIONAL

AB 30 PERSONEN Fr. 27.-- / Pers.

Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten, Butterzopf
 Parisettes, Croissants und Laugenbrötchen
 Butter, verschiedene Konfitüren und Honig
 Früchtejogurt, Birchermüesli, Kellogg's Special und Kalte Milch
 Beeren und geschnittene Früchte, Käseplatte reichhaltig garniert,
 Schinken, Aufschnitt, Salami, Terrine, Trockenfleisch, Tomaten, Gurken
 Wiener Apfelkuchen

BRUNCH- BUFFET RICHE

AB 50 PERSONEN Fr. 39.-- / Pers.

Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten, Butterzopf
 Parisettes, Croissants und Laugenbrötchen
 Butter, verschiedene Konfitüren und Honig
 Früchtejogurt, Birchermüesli, Kellogg's Special und Kalte Milch
 Beeren und geschnittene filetierte Früchte
 Käseplatte reichhaltig garniert, Tomaten, Gurken
 Schinken, Aufschnitt, Salami, Terrine, Trockenfleisch
 Geräucherter Lachs mit Meerrettich-Apfel-Schaum
 Spiegeleier und Rühreier werden direkt am Buffet frisch zubereitet,
 Röstli, Bratspeck, kleine Würstchen
 Verschiedene Früchtekuchen