



BUFFET AUSWAHL

Frühstücksbuffet à discrétion

Kaffee, Tee, Ovomaltine, Schokolade, Orangensaft, Fleisch-, Käseplatte, Butter, div. Konfitüren, Honig, Nutella, Birchermüesli, Cornflakes, Zopf, Gipfel, verschiedene Brote (Beda Beck), Früchteplatte, Räucherfisch mit Meerrettich, Eierplatte und Grillgemüse sowie ein Glas Prosecco
CHF 44.00

Sommerbuffet

Vorspeise:

Bunter Blattsalat, Rübli-, Mais-, Randen-, Gurken- und Griechischer Salat, Brotauswahl Französische und italienische Salatsauce

Hauptgang:

Roastbeef fein aufgeschnitten mit Gran Padano Spänen, Tatar-Sauce, Vitello Tonnato mit hausgem. Thonsauce und Kapernäpfel
Anti Pasti Auswahl mit Grillgemüse, Oliven, gefüllte Peperoni, getr. Tomaten

Dessert:

Saisonales hausgemachtes Parfait-Gläse garniert
CHF 64.00

Italienisches Buffet

Vorspeise:

Antipasti Auswahl mit Grill-Gemüse, Rohschinken, Melonen, Coppa, Salami, Parmesanstücke, Grissini und Brotauswahl

Hauptgang:

Penne und Spinat-Ricotta-Tortellini mit Pesto, Bolognese, Carbonarasauce, Tomatensauce und Reibkäse

Dessert:

Panna Cotta mit Waldbeeren im Shotglas und Tiramisu
CHF 55.00



Spaghetti Plausch

Vorspeise serviert:

Bunter Blattsalat mit Knusperkernen

Hauptgang:

Spaghetti mit Bolognaisesauce,
Käse-Rahmsauce, Tomatensauce und Reibkäse

Dessert serviert:

Panna Cotta mit Himbeerpulp
CHF 44.00

Bauernbuffet

Vorspeise:

Salatbuffet mit 6 verschiedenen Salaten
Französische und italienische Salatsauce, Brotauswahl, Melone mit Rohschinken,
Hauspastete mit Sauce Cumberland, Mostbröckli, Spargel-Schinkenrolle, Salami,
geräucherter Speck, gefüllte Eier, Rauchfisch-Platte mit Meerrettichschaum

Hauptgang:

Braten vom Schwein und Kalb an Kräutersauce, Kartoffelgratin, Rüeblli und Bohnen

Dessert:

Dessert mit 4 Komponenten nach Saison in Portionengläsern
Käseplatte mit Feigen, Nüssen usw. garniert
CHF 70.00

Käsefondue-Plausch à discrétion

Hausgemachte Spezial-Käsemischung mit verschiedenen Sorten Brotwürfeli,
Gschwellti, Fruchtstücke, Trauben, Essiggurken, Silberzwiebeln, Champignons,
Maisköbli, Oliven usw., diverse Gewürze und einem «Verdauer»
CHF 45.00



Fondue Chinoise

Vorspeise serviert:

Buntgemischter Blattsalat mit Cherry Tomaten, Gurken- und Radieslistreifen, Kernenmix und Brotauswahl

Hauptgang:

Fondue Chinoise a discrétion mit würziger Bouillon, Fleisch von Hand geschnitten und mit den Zutaten vom Buffet:

Schweinshuft, Kalbshuft, Rindshuft, Poulet-Brust, Crevetten, marinierter Tofu, Rüepli-, Fenchel-, Peperoni-, Zucchini-Streifen und Pilzauswahl, zum Sieden im Siebli oder an der Gabel

Saucen Auswahl: Remoulade, Cocktail, Senf-Knoblauch, Curry, Kräuterquark, Sweet-Chili, Hot Chili und Hoisin, Basmatireis aus dem Reiskocher und Rosmarin Bratkartoffeln

CHF 65.00

Zusätzlich garnierter Dessertteller mit 4 saisonalen Komponenten serviert
CHF 78.00

Alle Buffets ab 20 Personen / Preise inkl. 8.1% MwSt.

Gluten- und Laktoseunverträglichkeiten können unter Neuberechnung berücksichtigt werden.

Möchten Sie einzelne Komponenten aus unserem Angebot zu Ihrem individuellen Buffet zusammenstellen?

Kein Problem wir stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite und organisieren dies unter Neuberechnung sehr gerne.

Schiff Ahoi

Brigitte & René Hirsbrunner mit Crew