

Menu-Vorschläge von Simone Batschelet

Am liebsten entwickeln wir das Menu zusammen mit unseren Gästen.

Hier einige Vorschläge:

- Apéro**
- gefüllte Stangensellerie
 - Speck-Aprikosen
 - Käsehäubchen
 - Gewürzprussiens
 - Saisonbowle, Kräuter- oder Früchte
 - Chips, marinierte Nüsse
 - Gemüse-Dip
 - Quarkgipfeli
- Vorspeisen**
- Saisonsuppe
 - Saison-Salatteller

Hauptgänge

Vegetarisch:

- Chinakohl / Chiccore gefüllt und überbacken, braune Sauce und Reis
- Tofu-Ragout in Variationen, Pilz, Quitte, getr. Tomaten mit div. saisonalen Beilagen
- Getreide- oder Sellerie-Bratlinge mit div. saisonalen Beilagen
- Krautstiel-Knusper-Soya-Penne
- Polenta-Pizza mit Sugo
- Spaghetti- und Penne-Plausch
- Humus (Kichererbsenpaste), Berberreis und div. Salate
- Asiatische Reismudeln mit Gemüse, Ei und Pilz
- Linsen-Daal mit Koriander-Joghurt-Sauce
- Arame-Algenstrudel mit Mirinsauce und div. saisonalen Beilagen
- Rassiges Cous-Cous, Gemüse, Kichererbsen

Fleischkost:

- Grillbuffet mit Kartoffelgratin, Gemüse- und Salatbuffet
 - Fleisch nach Wunsch
 - vegetarische Gemüse-Spiesse
- Lamm-Cous-Cous
- Geschnetzeltes:
 - Vigneron (mit Trauben)
 - Burgunderart an Vermouthsauce
 - Indische Art
- Kalbsbraten mit Calvados
- Saftplätzli nach "Tante Stini" mit Mango und Zimt

Dessert Dessertbuffet (pro 10 Gäste eine Sorte):

- Fruchtsalat mit Schlagrahm
- div. Kuchen
- Frucht-Nuss-Griess-Schnitten
- Mousse au Chocolat
- div. Cremon: Yin/Yang, Apfel, Aprikosen, Schoko-Kiwi, ...
- Zimtglace mit Zwetschgenkompott
- Kaffee und Tee à Discretion

Service Bei allen Gängen bedienen wir die Gäste am Buffet.

Preis Fr. 58.- / Person

Getränke Können selber besorgt oder durch uns organisiert werden (gemäss beiliegender Preisliste).