

Herbstkarte

ab 15 Personen



SUPPEN

Kürbissüppchen mit Balsamico	pro Person	€ 4,00
Lachscremésüppchen mit Garnelen	pro Person	€ 6,50

HERBSTBUFFET KALT

pro Person € 28,50

Hähnchenbrustfilet an Mango Paprika Relish
Schweinefilet in dünnen Scheiben an marinierten Kräuterlingen
Italienische Antipasti, verschiedene Sorten Gemüse in Olivenöl und Knoblauch
Bruschetta mit Tomaten, Kräutern und Knoblauch
Lachsmedaillons an Limonensauce
Nudelsalat mit gebratenen Steinpilzen, Pesto rosso und Rucola
Feldsalat mit Ziegenkäse, Früchten und Nüssen, dazu Dressingtopf
Hausgemachte Brotspezialitäten mit Kresse- und Tomatenbutter

FINGERFOOD BUFFET

pro Person € 21,50

Spießchen vom zarten Hähnchenbrustfilet an Mangochutney
Roastbeefröllchen gefüllt mit Rauke und Parmesan
Bunte Antipastispießchen mit Knoblauch
Cocktail Tomaten mit Mozzarellakugeln und Basilikum
Melone mit Serranoschinken und Parmesan
Pfannkuchen gefüllt mit Lachs und Schmand
Schweizer Käseküchlein mit Speck und Zwiebeln
Spanische Speckdatteln

HAUPTGERICHTE

Schweinefilet gefüllt mit Backpflaumen im Rohschinkenmantel, auf buntem Gemüsebeet
Kartoffel - Steckerübengratin oder Rosmarinkartoffelchen

pro Person € 18,50

Rinderschmorbraten an Chiantisauce mit getrockneten Tomaten
Überbackene Polentaschnitten oder hausgemachte Spätzli
Grüne Speckbohnen und Grilltomate

pro Person € 18,50

Steinpilzravioli an getrüffeltem Sösschen

pro Person € 12,50

DESSERT IM GLAS

pro Person € 3,50

Panna cotta mit beschwipsten Zwetschgen
Apfel Tiramisu mit feiner Schokolade
Browniedessert mit Mascarpone und roter Grütze