



## mediterranes «weinrausch Buffet»

### Fisch und Meeresfrüchte

#### kalt

- Rauchlachs, Meerrettich, Zwiebeln und Kapern
- Tintenfischsalat
- Stockfischkroketten mit Tartar-Sauce
- Riesencrevetten in Knoblauch gedünstet
- Teigtaschen mit Fisch- oder Crevettenfüllung
- Crevetten Cocktail

#### warm

- frittierte Sardellen mit Aioli-Sauce
- Stockfischmedaillons mit Maisbrot
- Lachstranche
- gratinierte Venusmuscheln

### Fleisch

#### kalt

- Vitello Tonnato mit Thunfisch-Sauce
- Roastbeef kalt aufgeschnitten mit Tartar-Sauce
- Geflügelsalat an Curry-Sauce
- Teigtaschen mit Fleischfüllung

#### warm

- Datteln im Speckmantel
- Pouletspiessli mit Minz-Vinaigrette
- gefüllte Pouletbrust mit frischen Käutern
- sautierter Chourico mit Pepperoni an Rotwein-Sauce
- Fleischbällchen mit Piri-Piri an Tomaten-Sauce
- Chili Con Carne mit Tortillas
- Rindsrippli im Portwein geschmort
- Schweinsragout mit Muscheln

### Vegetarisch

#### kalt

- grillierte Pimientos padrone
- Marinierte Mozzarella-Bällchen mit Tomaten
- Saisonales Grillgemüse mit Olivenöl
- sautierte Champignons
- marinierte Zwiebeln
- mit Frischkäse gefüllte Paprika
- Kichererbsenmousee (Humus)
- marinierte Oliven mit Knoblauch und Kräutern
- Käseauswahl

#### warm

- Crespelle (Pfannkuchenröllchen) mit Gemüsefüllung
- Pilzpicatta mit Kräutervinaigrette
- Ragout mit frischem Marktgemüse
- Pilz- / Gemüse-Gratin

### zusätzliche Beilagen und Desserts

#### Suppen / Salate / Brote

- |   |      |
|---|------|
| <input type="checkbox"/> Minestrone / Gazpacho / Gemüsecrème / Saisonal | 6.50 |
| <input type="checkbox"/> grüner Menü Salat                              | 6.50 |
| <input type="checkbox"/> Tortilla / Knoblibrot / Toast und Butter       | 4.00 |

#### Beilagen

- |  |      |
|--|------|
| <input type="checkbox"/> Ofenkartoffeln          | 4.50 |
| <input type="checkbox"/> Risotto                 | 7.00 |
| <input type="checkbox"/> Kartoffel-Gemüse Ragout | 7.00 |

#### Desserts

- |   |       |
|---|-------|
| <input type="checkbox"/> Tiramisu       | 8.50  |
| <input type="checkbox"/> Crème Catalana | 8.50  |
| <input type="checkbox"/> Fruchtsalat    | 8.50  |
| <input type="checkbox"/> Orangenroulade | 8.50  |
| <input type="checkbox"/> Pudding        | 8.50  |
| <input type="checkbox"/> Dessert-Buffer | 13.50 |
| <input type="checkbox"/> Käseplatte     | 10.00 |

**1 bis max. 15 verschiedene Positionen exkl. Zusätzliches und Desserts  
CHF 45.50 pro Person. Die Preise gelten für Gruppen ab 25 – 60 Personen.  
Gerne erweitern wir unser Angebot nach Ihren Wünschen.**