

Menu à discrétion vom 16. Juli 2016

ZUM APERO (12.--/Person)

Blätterteigrollen: Chili mit rotem Pesto, Gruyere pikanti und
Italienische Kräuter-mit Basilikumpesto
Avocado mit Nam Pa Sauce und Koriander

Diverse feine Snacks

HAUPTGANG (48.--/Person)

Vom Grill:

Entrecote an Biermarinade

Schweinsfilet an Rosmarinmarinade

Pouletbrüstli an Thymianmarinade

Spareribs

Gemüsespiessli mariniert in Weisswein gedünstet

Kalbsbratwurst

Cervelat

Saucen:

Kräuterrahmsauce mit Schnittlauch

Knoblauchrahmsauce mit Fleur de Sel

diverse Fertigprodukte

Beilagen:

Kartoffelgratin

Salatbuffet:

Rucola

Nüsslisalat / Schnittsalat

Caprese

Hörnlisalat

Chörnli und Blütenmischung, Kräutermischung, Parmesansplitter
gehacktes Ei

French Dressing, Balsamico Dressing

Diverse Öl- und Essigvariationen

DESSERT (1/2.--/Person)

Götterspeise

(Vanilleschlag, Erdbeeren, Biskuit)

Tirami Su

(mit Kaluha Kaffee-Likör und feinem Espresso)

Fruchtsalat « Classic »

(Ananas, Äpfel, Birnen, Heidelbeeren, Himbeeren
Trauben weiss und rot,)

Schoggicheche

(verschiedene Schokoladenkuchen)

Kinder bis 16 Jahre pro Person 25.-- pauschal

Getränke durch Kunde

Kaffee durch Nagelfabrik

Buffet betreut, kein Tischservice

ergänzendes Servicepersonal inkl Abbauhilfe / Person 5h à 50.--