





einmalige Atmosphäre.

Unvergesslicher Anlass

Bankettkarte - Frisch aus der Küche

(Ein Erlebnisbuffet direkt aus der Küche – Ihre Gäste holen sich ihre Speisen frisch und individuell ab.)

Vorspeisen - Ein gelungener Auftakt

- Servierte Vorspeise (z.B. Salatteller mit saisonalen Zutaten und hausgemachtem Dressing)
- Salatbuffet in der Küche (Frische Blattsalate, marinierte Gemüsesalate, Toppings und Dressings zum Selbstbedienen)
- Vorspeisenbuffet (Selbstbedienung in der Küche, Auswahl aus:)
 - Pulposalat mit Zitrusvinaigrette
 - O Rindstatar-Brötchen mit Kapern und Schalotten
 - Mini-Pastetli mit Lachs, Avocado oder Tatar
 - O Verschiedene Antipasti und eingelegtes Gemüse

Hauptgang - Direkt in der Küche

Fleisch & Fisch, z.B.:

- Rosa Roastbeef mit Kräuterjus
- Geschmorte Schweinskopfbäggli in Rotweinreduktion
- Kalbsbraten mit Rosmarinsauce
- Zartes Lammfilet mit Thymianjus
- Saftiges Schweinskotelett mit Senfkruste
- Ganze Lachsseite mit Zitronen-Dill-Butter.

Beilagen - individuell kombinierbar:

- Knusprige Pommes frites
- Hausgemachte Ravioli mit saisonaler Füllung
- Cremiges Risotto (z.B. Safran, Steinpilz oder Zitronen-Thymian)
- Duftender Langkornreis
- Zarte Knöpfli

Gemüse - täglich frisch zubereitet:

- Marktfrisches Mischgemüse
- Geschmortes Gemüse der Saison
- Ratatouille mit mediterranen Kräutern

Individuelle Anpassungen

Gerne passen wir die Auswahl an Ihre Wünsche und Vorlieben an.