

## Vorschläge Buffet

Frühling / Sommer

### Salatbuffet

Blattsalate, Taboulé Salat, Gurkendillsalat, Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum, Rüeblisalat, Maissalat, Croûtons und Schnittlauch, 2 Sorten Dressing pro Person  
CHF 15.00

### Vorspeisenbuffet

Vitello tonnato pro Person  
CHF 25.00

Rosmarin Focaccia mit Burrata und Auberginen Caponata

Andalusischer Gazpacho

Hummertatar mit Zitronenmayonnaise und Crostini

Geflügelroulade im Kräutermantel gefüllt mit halbgetrockneten Cherrytomaten und Pesto Dip

Blattsalate, 3 Rohkostsalate und Garnituren, 2 Sorten Dressing

Käse-Lauchkuchen

### Hauptgangbuffet

Roostbeef niedergegart an grüner Pfeffersauce mit Kartoffelgratin pro Person  
CHF 38.00

Kalbsinvoltini mit Taleggio und getrockneten Tomaten an Pestosauce, gegrilltes Gemüse

Maispouardenbrust an Frischkäsekräutersauce auf Gemüse Mosaik und Butternudeln

Bielensee Felchenfilet an Ligerzer Weissweinsauce mit Butterspinat

### Klassiker

Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti

Rindsschmorbraten nach Berner Art und Kartoffelgratin

Eglifilet nach Müllerinen Art mit Reis

Äplermakronen

### Beilagen

Kartoffelstock mit Käse, Bratkartoffeln, Nüdeli, Pilawreis, Risotto, glasierte Rüepli, Grillgemüse Rahmwirsing, Butterspinat, geschmorter Brüsseler

je nach Saison

### **Dessertbuffet**

Zweierlei Tobleronenmousse mit Mandelknusper

Original New York Cheesecake

Weisses Schoggimousse mit marinierten Erdbeeren

Zitronentörtchen mit Meringue

Dulceycrème, Pistazienbiskuit und Himbeeren

pro Person  
CHF 17.00

Alle Preise sind inkl. MwSt., Transport und Reinigung des Geschirrs