

UNSERE BUFFETAUSWAHL



raffiniert. delikat. einzigartig.



Einfach diferente

(ab 50 Personen)

Raffinierter Suppenschmaus

Steinpilz-Creme mit Cognac verfeinert

knackiges vom Gärtner

Marktfrische Blattsalate | Gurkensalat an Jogurt-Dilldressing | Karottensalat mit Orangendressing
rezepter Mais-Pepperonisalat an Sesamdressing | Kartoffelsalat mit Essiggurken
Kabissalat mit Speck-Würfeli | Tomaten-Mozzarelladuetten mit Basilikum-Pesto
Pulposalat mit Jalapeño, geschmorter Paprika und Mandeln

Dazu reichhaltige Palette von
gerösteten Kernen, Brot-Croûtons, Röstzwiebeln, Kapern, Granatapfel
sämiges French-Kräuterdressing, Toscana-Dressing, Balsamico-Dressing

Kalte Leckerbissen

Roastbeef an Remouladensauce und Essiggurken | geräucherte Zürcher Forelle an Meerrettichschaum und Dill
klassische Anti Pasti mit Zucchetti, Aubergine und Peperoni
hausgemachte Ziegenkäse-Nougat, verfeinert mit Pistazien & Mandeln an Preiselbeeren

Tatar Livestation

Kalbs- & Rindstatar, von unserem Koch klassisch vor Ort zubereitet
dazu Kapern, Zwiebeln, gehacktes Bio-Ei, ofenfrisches Baguette

Hauptgang

Rinds Entrecôte «Café de Paris» an dunkler Portwein Jus
Züri-Geschnätzelttes an Champignon Rahmsauce
Grilliertes Lachsfilet an fruchtiger Safransauce
Ravioli Jardiniere gefüllt mit Spinat & Ricotta an sämiger Trüffelsauce

Beilagen

Spitzmorchel Caponata | glasierte Kohlraben | Blumenkohl mit Pesto-Brotbrösel
Romanesco in Pesto geschwenkt | Waadtländer Kartoffelgratin
Polenta-Gnocchi an Salbeibutter | gekräuterte Huus-Tagliatelle

Süsse Sünden

Exotischer Fruchtsalat mit Minze | Zitronen Meringue Torte | Gebrannte Crème nach Grossmutter's Art
Himbeeren Panna Cotta Schnitte | Opera-Schnitte | knusprige Apfel-Jalousie
helles Kaffeemousse nach hauseigenem Rezept | verschiedene Macarons
Mini-Brioche mit Vanillecreme | zweierlei Fruchtsaucen | zweierlei Sorbets & Glaces

Käseplatte mit Schweizer Hart- | Halbhart- | Weichkäse mit Frucht Chutney

110.-



Schweizer Buffet Schmaus

(ab 50 Personen)

Raffinierter Suppenschmaus

getrübte Gerstensuppe nach Grossmutter-Rezept

Kalte Leckerbissen & Salate

Marktfrische Blattsalate (vier Sorten) | Kartoffelsalat mit Essiggurken
Karottensalat mit Orangendressing italienischer
Nudelsalat mit Trockentomate und Pinienkernen | Schweizer Wurstsalat mit Käse und Essiggurke

Geräucherte Zürcher Forelle und Raumlachs an Meerrettichschaum und Honig-Senfsauce
Tranchen vom Limmattaler Rohschinken, Walliser Coppa und Bündner Mostbröckli an Honigmelone
Tessiner Gemüse Wähe, frisch aus dem Ofen

Dazu reichhaltige Palette von: gerösteten Kernen, Knoblauch-Croutons
Oliven, Kapern, getrocknete Tomaten
sämiges French-Kräuter dressing, Toscana Dressing, Balsamico Dressing

Hauptgang

Tessiner Schweins-Braten, im Ofen glasiert an Rosmarin Jus
Kalbs Picatta, kurz gebraten an rezentem Tomatensauce
Swiss-Alpine Lostallo Lachsfilet, gebraten an fruchtigem Safranschaum

Beilagen

Rote und gelbe Karotten | Grüne Bohnen mit Zwiebel
junger Blattspinat an Knoblauchbutter | Vichy Karotten mit Estragon
dazu Waadtländer Kartoffelgratin | Bündner Pizokel | gekräuterte Huus-Tagliatelle

Dessert Kreationen

Saisonaler Fruchtsalat mit Minze | klassisches Tiramisu im Glas
Himbeere Panna Cotta Schnitte | Toblerone Mousse
Tarte Tatin | Pfarrhaus Torte nach altem Rezept
Meringue Schalen mit Waldbeeren und Schlagrahm | zweierlei Sorbets & Glaces
Käseplatte mit Schweizer Hart- | Halbhart- | Weichkäse und Früchte Chutney

90.-



Pasta e Basta

(ab 50 Personen)

Einfach knackig

Marktfrische Blattsalate | Gurkensalat an Jogurt-Dilldressing
Karottensalat mit Orangendressing | Schweizer Wurst-Käsesalat | Kartoffelsalat mit Essiggurken
Kabissalat mit Speck-Würfeli | Tomatensalat mit Mozzarella
Griechischer Salat mit Gurke, Olive und Feta

Dazu reichhaltige Palette von:

gerösteten Kernen, Brot-Croûtons, Röstzwiebeln, Kapern, Granatapfel
sämiges French-Kräuter dressing, Toscana-Dressing, Balsamico-Dressing

Pasta e Basta

Kartoffel Gnocchi | Rigatoni-Teigwaren | Farfalle-Teigwaren | Frischkäse-Spinat Ravioli
Huus Tagliatelle | Canneloni

Kalbsfleisch Bolognese | Champignon Rahmsauce | rassige sizilianische Tomatensauce
Käsesauce | Sauce Carbonara | Basilikum Pesto | sonnengetrocknetes Tomaten Pesto

Dazu geriebener Parmesan, Emmentaler und Gruyère

Sweet, sweet, sweet

Saisonaler Fruchtsalat | süsse Windbeutel mit Vanillecreme | Schokoladenkuchen
Mini-Muffins vom Zürcher Bäcker | zweierlei Sorbets & Glaces
Fruchtsaucen | Aprikosen Topfenknödel mit Kokosraspeln

70.-