



unsere Buffetauswahl

Raffiniert, delikater &  
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  
 rezenter Mais-Pepperonisalat an Sesamdressing | Kartoffelsalat mit Essiggurken  
 Kabissalat mit Speck-Würfeli | Tomaten-Mozzarellaquett 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-Geschnätzelt 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

getrüffelte 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-Senfsoße  
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-Kräuterdressing, Toscana Dressing, Balsamico Dressing

\*\*\*\*

## Hauptgang

Tessiner Schweins-Braten, im Ofen glasiert an Rosmarin Jus  
Kalbs Picatta, kurz gebraten an rezent 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  
sämigies French-Kräuterdressing, Toscana-Dressing, Balsamico-Dressing

\*\*\*\*\*

### Pasta et 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.-