

Unsere Buffetauswahl

raffiniert. delikat. einzigartig



Einfach Differente (ab 50 Personen)

Raffinierter Suppenschmaus

Steinpilz-Creme mit Cognac verfeinert

Knackiges vom Gärtner

Marktfrische Blattsalate | Gurkensalat an Jogurt-Dilldressing | Karottensalat mit Orangendressing
rezyklischer Mais-Pepperonisalate an Sesamdressing | Kartoffelsalat mit Essiggurken
Kabissalat mit Speck-Würfeln | Tomaten-Mozzarella-Duett mit Basilikum-Pesto
Pulposalat mit Jalapeño, geschmorter Paprika und Mandeln

Dazu reichhaltige Palette von:

Gerösteten Kernen, Brot-Croustons, Röstzwiebeln, Kapern, Granatapfel
sämigiges French-Kräuterdressing, Toscana-Dressing, Balsamico-Dressing

Kalte Leckerbissen

Roastbeef an Remouladensauce und Essiggurken | geräucherte Zürcher Forelle an Meerrettichschaum und Dill
klassische Anti Pasti mit Zucchini, 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
Zürcher-Geschnätzeltel 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 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

CHF 110.- / Person

Schweizer Buffet Schmaus (ab 50 Personen)

Raffinierter Suppenschmaus

Getrüffelte Gerstensuppe nach Grossmutter-Rezept

Knackiges vom Gärtner

Marktfrische Blattsalate (vier Sorten) | Kartoffelsalat mit Essiggurken

Karottensalat mit Orangendressing italienischer

Nudelsalat mit Trockentomate und Pinienkernen | Schweizer Wurstsalat mit Käse und Essiggurke

Dazu reichhaltige Palette von:

Gerösteten Kernen, Knoblauch-Croutons

Oliven, Kapern, getrocknete Tomaten

sämiges French-Kräuterdressing, Toscana Dressing, Balsamico-Dressing

Kalte Leckerbissen

Geräucherte Zürcher Forelle und Rauchlachs an Meerrettichschaum und Honig-Senfsauce

Tranchen vom Limmattaler Rohschinken, Walliser Coppa und Bündner Mostbröckli an Honigmelone

Tessiner Gemüse Wähe, frisch aus dem Ofen

Hauptgang

Tessiner Schweins-Braten, im Ofen glasiert an Rosmarin Jus

Kalbs Picatta, kurz gebraten an rezenter 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

Süsse Sünden

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 mit Frucht Chutney

CHF 90.- / Person

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-Kräuterdressing, 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

Sweets, Sweets, Sweets

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

CHF 70.- / Person

