

Unsere Buffet Auswahl

raffiniert, delikats & einzigartig



Buffet-Welten

Genussvolle Buffets für jeden Anlass - von stilvollen Firmenfeiern bis zu festlichen Weihnachtsanlässen. Freuen Sie sich auf abwechslungsreiche Spezialitäten, frische Zutaten und kulinarische Vielfalt für unvergessliche Events.

Einfach Differente (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-Mozzarella-duett mit Basilikum-Pesto
Pulposalat mit Jalapeño, geschmorter Paprika und Mandeln

dazu reichhaltige Platte 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

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-Geschnätzeldes 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
Waadtländer Kartoffelgratin | Polenta-Gnocchi an Salbeibutter | 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 Kaffeemouse nach hauseigenem Rezept
Bunte Macarons
Mini-Brioche mit Vanillecreme
Zweierlei Fruchtsaucen & Sorbets/Glaces
Käseplatte mit Schweizer Hart- | Halbhart- | Weichkäse mit Frucht Chutney

CHF 110.00 / Person



Schweizer Buffet (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 Platte 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

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 90.00 / Person



Pasta e Basta (ab 50 Personen)

Knackiges vom Gärtner

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 Platte 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

Saucen

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

dazu

geriebener Parmesan, Emmentaler und Gruyère

Süsse Sünden

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

CHF 70.00 / Person

