
Buffet „Chlosterhof“

*

Suppe (wird serviert)

Doppelte Kraftbrühe mit Kräuterroulade und Gemüse

Kalte Vorspeisen

Pochierte Lachstranche mit Schnittlauchsauce, Rauchlachs,
Pfeffermakrelen, Forellenfilets mit Sahnemeerrettich,
Cocktailcrevetten,
Hausgemachte Geflügelterrine mit Geflügelbrust
und Cumberlandsauce,
Bündnerfleisch und Wyländer Landrauchschinken
mit Melone garniert,
Kalte Bratenplatte mit Sauce Tartare

Salate

Tomaten- und Mozzarellascheiben mit Basilikumsauce,
Waldorfsalat, Gurkensalat, Maissalat,
Rüblisalat, gemischte Blattsalate, zwei verschiedene Dressings
Auswahl von diversen Brotsorten und Brötchen

Hauptgänge

Glasierter Kalbsschulterbraten und Roastbeef
am Stück gebraten mit Portweinjus,
Kartoffelgratin und marktfrisches Gemüse,
Ricottaravioli

Dessert

Frische Früchte je nach Saison, Caramelköppli, Gebrannte Crème,
Rotweinzwetschgen, frischer Fruchtsalat, Tiramisu, Vanillecrème,
Joghurtcrème, Mousse von brauner und weisser Schokolade,
diverse hausgemachte Sorbets und Glaces,
Auswahl an Schweizer und internationalen Käsesorten

*

ab 40 Personen, Preis pro Person CHF 98.00
