

Grillfest

Ab 20 Personen

Apero	Amuses-Bouches von Lachs, Rindstatar, Camembert-Nuss, Thon und Salami (4 Stk. pro Person)	Preis pro Person Fr. 12.50
Speisen	Reiches Salatbuffet (6 Sorten) mit Gemüse und Blattsalaten sowie Reis- oder Hörnli Salat, französische und italienische Salatsaucen Brotkorb	Preis pro Person Fr. 12.50
	***** Spiessli von Rindsfilet, Poulet und Riesencrevetten, Lammentrecote, Mini-Kalbsbratwürste, Schweinsfiletmedaillons, Müslkartoffeln mit Kräuter-Sauerrahm, Pilawreis, Ratatouille, 2 Kräuterbutter, Barbecue-Sauce	Preis pro Person Fr. 37.50
	***** Panna Cotta mit Waldbeeren-Ragout, luftiges Schoggi-Mousse, Mandeltorte, gebrannte Creme, Tiramisuschnitten, Ananas-Kiwi-Salat, frischer Fruchtsalat, Vanille-, Schokoladen- und Erdbeer-Glace	Preis pro Person Fr. 16.50
	***** auf Wunsch Schweizer Käseplatte (5 Sorten) serviert mit Birnenbrot und Feigensenf	Preis pro Person Fr. 7.50
Preispauschale	Fr. 80.00 pro Person ohne Käse Fr. 87.50 pro Person mit Käse	
Diverses	<ul style="list-style-type: none">- Bitte melden Sie die ungefähre bis 2 Wochen im Voraus, die genaue Personenzahl bis 2 Tage vor dem Anlass, diese wird mindestens verrechnet.- Die Pauschale gilt während 5 bis 6 Stunden. Anschliessend verrechnen wir Fr. 62.00/Std. pro Servicemitarbeiter.- Transport wird nach Distanz verrechnet.- Das Mobiliar verrechnen wir nach Aufwand.	
Alternativen/Ergänzungen	Pferdesteak, Hirschrückenmedaillon, Hasenrückenfilet, Kalbshohrücken, Grillkäse-Spiessli, Grillgemüse, Frühlingsgemüse, Zucchetti, Auberginen, Grillmais, Ofenkartoffeln, Risotto, Kartoffelgratin, Lachskotelette mit aromatischem Zitronenpfeffer, Steinbeisserfilet an Knoblauch-Salbei-Marinade, Red Snapperfilet in der Zucchettihülle, Seeteufelmedaillons im Speckmantel,	

Für Fragen und Wünsche stehen wir Ihnen jederzeit gerne persönlich zur Verfügung.

