

## 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 Reissalat,  
französische und italienische Salatsaucen  
Brotkorb

Preis pro Person Fr. 12.50

\*\*\*\*\*

Spiessli von Rind, Poulet und Riesencrevetten,  
Lammentrecote, Mini-Kalbsbratwürste,  
Schweinsfiletmedaillons,  
Müslkartoffeln mit Kräuter-Sauerrahm,  
Ratatouille,  
2 Kräuterbutter, Barbecue-Sauce, Senf

**bei 20 – 50 Personen** Preis pro Person Fr. 42.50

**bei 51 – 80 Personen** Preis pro Person Fr. 40.00

**ab 81 Personen** 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. 17.50

### Zusätzlich auf Wunsch

Schweizer Käseplatte (5 Sorten)  
serviert mit Birnenbrot und Feigensenf

Preiszuschlag pro Person Fr. 7.50

### Diverses

- 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.
- evt. zusätzlich Grilleur à Fr. 78.00 pro Stunde

### Alternativen/Ergänzungen

Pferdesteak, Hirschrückenmedaillon, Hasenrückenfilet, Kalbshohrücken,  
Grillkäse-Spiessli, Grillgemüse, Frühlingsgemüse, Zucchini, 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.

