

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, 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.

