

# Hochzeitsbuffet San Remo

mediterran, kalt und warm, ab ca. 30 Personen

## **Amuse Bouche**

Lassen Sie sich überraschen!

## **Vorspeisen**

Cherrytomaten mit Mozzarella und Basilikum  
Parmaschinken mit Melone  
Meerfrüchtesalat Portofino  
Zucchettiröllchen mit Frischkäse  
Taboulé mit Kichererbsen  
marinierte Champignons  
marinierte Auberginen  
marinierte Peperoni  
gemischte Oliven  
Blattsalate nach Saison

★★★

## **Hauptspeisen**

Ganzes Schweinsfilet in Rohschinkenhülle mit Salbei  
Rindsschmorbraten in Merlot  
Pouletbrust mit Tomaten, Oliven und Kapern  
Fettuccine mit Gemüsestreifen  
Bratkartoffeln mit Rosmarin  
gemischtes, gebratenes Marktgemüse  
Blattspinat mit Pinienkernen

★★★

## **Desserts**

Tiramisu  
Panna Cotta mit Chokolatsauce  
Ananascarpaccio mit Granatapfel  
und Caramelsauce  
frischer Fruchtsalat  
Limonenmousse  
Mandeltorte  
Brandteigschwäne  
zwei Glacen nach Wahl  
Schlagrahm

**pro Person Fr. 57.00**  
**ohne Dessert Fr. 44.50**

# Hochzeitsbuffet Schloss Chillon

klassisch – modern, kalt und warm, ab ca. 30 Personen

## **Amuse Bouche**

Lassen Sie sich überraschen!

## **Vorspeisen**

Rauchlachstatar auf Blini  
Geflügelpastete mit Gemüsekörbchen  
Hirtensalat mit Fetakäse  
Melonenhäppchen mit Rohschinken  
Cherrytomaten mit Mozzarella und Basilikum  
Maissalat mit Früchten und Curry  
Selleriesalat mit Apfel und Baumnuss  
Gurkensalat an Sauerrahmsauce  
bunt gemischte Blattsalate  
verschiedene Saucen und Beilagen

★★★

## **Hauptspeisen**

Roastbeef à point gebraten, Sauce Bearnaise  
Kalbsbraten mit Zitrone und Rosmarin  
Seeteufelragout an Noilly Prat Sauce  
Kartoffelgratin  
Trockenreis  
Blattspinat, Kräuterbohnen mit Speck  
glasierte Karottenstäbchen

★★★

## **Desserts**

Ananascarpaccio mit Granatapfel  
und Caramelsauce  
Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Chocolatcremetöpfchen  
frischer Fruchtsalat  
Himbeer- und Zitronenmousse  
Brandteigschwäne  
zwei Glacen nach Wahl  
Schlagrahm

**pro Person Fr. 64.00**  
**ohne Dessert Fr. 50.00**