

Brunch Buffet

ab ca. 25 Personen

Eine besondere Variante in zwangloser Atmosphäre Gäste zu empfangen. Der Duft von heissem Kaffee, frischem Brot und die reichhaltige Auswahl appetitanregender Köstlichkeiten lassen auch den grössten Morgenmuffel bald die Gunst der Stunde geniessen!

Trockenfleisch, Bauernschinken
Walliser Rohessspeck, Bauernfleischkäse
Delikatessaufschnitt, geräucherte Trutenbrust

★★★

Speckrösti, Rührei

★★★

Rauchfischplatte mit
Forellenfilets und Lachs
Meerrettichschaum

★★★

reichhaltige Käseplatte mit
Früchten und Nüssen

★★★

verschiedene Konfitüren, Waldhonig
Butter, Knabbermüesli mit Waldbeeren, Joghurt
Birchermüesli, Früchteplatte

★★★

Bauernzopf, Partybrot, Zwirbelbrot dunkel
Rustico- und Buttergipfeli, kleine gemischte Brötchen

★★★

Kaffee creme, Milchkaffee, Cappuccino
heisse Chocolat, Orangensaft

pro Person Fr. 28.50

ohne Fisch Fr. 25.00

Eignet sich als Selbstbedienungsbuffet!

kaltes Sommerbuffet

ab ca. 25 Personen

Champignonsalat mit Gemüsewürfeli
Karottensalat mit Orangen und Pistazien
Gurkensalat mit Sauerrahm
Farfallesalat mit grünen Gemüsen
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
Indischer Reissalat mit Früchten
gemischter Blattsalat
Italienne Dressing
French Dressing

★ ★ ★

Griechischer Hirtensalat mit Fetakäse

★ ★ ★

Salat Nicoise mit Thunfisch

★ ★ ★

Crevettencocktail Calypso

★ ★ ★

Pouletsalat mit Früchten und Curry

★ ★ ★

Hauspastete mit Cumberlandsauce

★ ★ ★

zweierlei Melone mit Rohschinken

★ ★ ★

Roastbeefplatte
mit Gemüsekörbchen
und Tartarsauce

pro Person Fr. 36.00

Eignet sich als Selbstbedienungsbuffet!

Bayrisches Bierfest

kalt und warm, ab ca. 25 Personen

Essen und Trinken hält Leib und Seel z'samm!

Kartoffelsalat mit Salzgurken und Radieserl
 Randensalat mit Sauerrahm
 Kirschtomatensalat mit Zwiebeln
 Speckkrautsalat, Schwammerlsalat
 Radi (Bierrettich mit Salz)
 marktfrische Blattsalate mit Kräuterdressing

★ ★ ★

geräucherter Landrauchschinken mit Melone
 Brathendl im Salatbeet
 kalter Schweinebraten mit Kräutersauce
 Münchner Wurstsalat
 Brez'n und Schwarzbrot

heiss

Weisswürste mit Senf
 Ofenfleischkäs

★ ★ ★

rote Beerengrütze mit Vanillesauce
 Bayrische Creme mit Haselnüssen
 Apfeldantschi
 Quarkstreuselkuchen
 Schlagrahm

Inklusive 5 dl süffigem Bier vom Fass!

pro Person Fr. 41.00
ohne Dessert Fr. 29.00

Eignet sich als Selbstbedienungsbuffet!

Hamme und Bratenbuffet

kalt und warm, ab ca. 20 Personen

heiss

geräucherte Bauernhamme
auf Wunsch ohne Mittelknochen und Schwarte

marinierter Schweinscarreebraten
vom Kotelettstück

dazu

Kartoffelsalat
Bohnensalat mit Senfsauce
Maissalat mit Früchten und Curry
Selleriesalat mit Apfel
roher Karottensalat
Lisis Chabissalat
Tomatensalat
gemischter Blattsalat
French Dressing
Italienne Dressing
versch. Garnituren
zwei Sorten Senf

pro Person Fr. 22.50

Variante:

mit Kartoffelgratin und Kräuterjus
(ohne Kartoffelsalat)

pro Person Fr. 25.50

Eignet sich als Selbstbedienungsbuffet!

Festbuffet Bantiger

kalt und warm, ab ca. 20 Personen

buntes Salatbuffet

Rüebli­salat
Peperoni­salat
Chabi­salat mit Speck
Maissalat mit Früchten und Curry
Bohnen­salat an Senfsauce
Broccoli­salat mit Vinaigrette
Tomaten­salat mit Basilikum
gemischter Blattsalat
Italien­ne Dressing
French Dressing

★★★

Fleisch und Beilagen

Schweinskarreebraten
Lammgigot rosa gebraten
Poulet mit Rosmarin
Bauernfleischkäse
Rotweinsauce
Provençalesauce
Kartoffelgratin
drei Gemüse nach Wahl

★★★

Dessert

gebrannte Creme
frischer Fruchtsalat
Schlagrahm

pro Person Fr. 36.00
ohne Dessert Fr. 29.00

Eignet sich als Selbstbedienungsbuffet!

Festbuffet Schloss Falkenstein

kalt und warm, ab ca. 25 Personen

buntes Salatbuffet

Kirschtomaten mit Mozzarellakugeln
Champignonsalat mit Gemüsewürfeli
Karottensalat mit Orangen und Pistazien
Maissalat mit Früchten und Curry
Gurkensalat an Sauerrahmsauce
gemischter Bohnensalat
Peperonisalat Tricolore
bunt gemischte Blattsalate
French Dressing, Italienne Dressing
feine Garnituren

★ ★ ★

warme Speisen

Roastbeef à point gebraten
Schweinsbraten gefüllt mit Dörripflaumen
Lammgigot mit Knoblauch und Thymian
Chicken Curry Madras
Sauce Bearnaise, Rotweinsauce
Provençalesauce
Kartoffelgratin, Trockenreis
drei Gemüse nach Wahl

★ ★ ★

Dessert

Apfelstreuselschnitten
Fruchtsalat mit Saisonfrüchten
Zwetschgenrahmstrudel, Vanillesauce
Chocolatmousse im Einmachglas
Ananascarpaccio mit Caramelsauce
und Granatapfelkernen, Vanilleglace
Schlagrahm

pro Person Fr. 53.00
ohne Dessert Fr. 39.00

Festbuffet Schloss Waldshut

kalt und warm, ab ca. 25 Personen

kalte Speisen

Rauchfischplatte mit Forelle und Lachs
 Champignonterrine und Kalbfleischpastete
 garniert mit Gemüsekörbchen
 Melone mit Rohschinken
 Hirtensalat mit Fetakäse
 Gurkensalat mit Sauerrahmsauce
 Maissalat mit Früchten und Curry
 Tomatensalat mit Basilikum
 gemischter Blattsalat
 Italienne Dressing, French Dressing

★★★

warme Speisen

Roastbeef am Stück gebraten
 Kalbsschulterbraten mit Kräutern
 Lammrack am Stück gebraten
 Poulet mit Rosmarin
 Sauce Bearnaise, Sauce Provençale
 Portweinjus
 Kartoffelgratin und Wildreis
 gemischtes Marktgemüse
 Blattspinat

★★★

Dessert

Götterspeise mit Beeren im Einmachglas
 Fruchtsalat mit Saisonfrüchten
 Limonenschaum im Glas
 Aprikosenmousse
 Saint-Honoré Eclair
 Schokolatkuchen
 Caramelköpfler, Schlagrahm

pro Person Fr. 64.00
ohne Dessert Fr. 49.00

Orientalisches Buffet Marrakesch

kalt und warm, ab ca. 30 Personen

kalte Speisen

Kichererbsensalat mit Joghurtdressing
Hirtensalat mit Feta und Gemüsen
Tzaziki
Gefüllte Weinblätter
Falafel
Fladenbrot
Hummus, Tomatenrelish
Baba Ganoush, Oliventapenade

★★★

warme Speisen

Tajine mit Gemüse (Eintopf)
wahlweise mit Fisch oder Geflügel
Lamm Kofta Spiess mit Harissa
Kalbsbraten mit Datteln und Zitronen
Couscous mit Gemüse
Spinatreis mit Kichererbsen
Auberginen-Kartoffelgratin

★★★

Dessert

Backlava
Orientalischer Fruchtsalat
Dattelkuchen
Zimtcreme
Chocolatmousse mit Sternanis

pro Person Fr. 52.00
ohne Dessert Fr. 39.00

Eignet sich als Selbstbedienungsbuffet!

Mexican Tortillabuffet

ab ca. 20 Personen

Weizentortillas zum selber füllen

rassige heisse Füllungen

Chili con Carne
Poulet mit Paprika, Bohnen und Mais
bunte Gemüsefüllung vegetarisch

★★★

feine Zutaten

Eisbergsalat, Frühlingszwiebeln
Tomatenwürfel, Peperonistreifen
Creme fraiche
Avocadopüree
Goudakäse gerieben
Chilipüree
gehackte Kräuter

★★★

Desserts

Bananen Choco Empanadas
Caramelflan
Ananas mit Rum
Mangomousse

pro Person Fr. 36.00
ohne Dessert Fr. 24.00

Eignet sich als Selbstbedienungsbuffet!

Asiatisches Buffet

kalt und warm, ab ca. 30 Personen

Hühnersuppe mit Gemüse und Glasnudeln

★★★

Orangen- Karottensuppe
mit Frühlingszwiebeln und Ingwer

★★★

vegetarische Frühlingsrollen
Samosas mit Gemüsefüllung
Crevetten in Knusperhülle
Glasnudelsalat mit asiatischem Gemüse
Chilisauce, Sojasauce, Sataysauce

★★★

Schweinefleisch oder Riesencrevetten süss-sauer

★★★

Rindfleisch mit Sprossen und Chinapilzen

★★★

geschnetzeltes Pouletfleisch an Currysauce

★★★

Kantonesischer Reis, gebratene Nudeln
gemischtes Wokgemüse

★★★

gebackene Bananen mit Honigsauce
exotischer Fruchtsalat
Reisköpfchen mit Ananas im Glas
Vanilleglace und Mangosorbet
Kokosmuffins

pro Person Fr. 53.00

ohne Dessert Fr. 39.00

Eignet sich als Selbstbedienungsbuffet!

Karibik Buffet

kalt und warm, ab ca. 30 Personen

Den Partyhit der Extraklasse starten Sie am besten mit einer fruchtigen Orangen-Rum-Bowle!

kalte Speisen

Maissalat, Bohnensalat, Kohlsalat pikant
Bahamas Kartoffelsalat, Eisbergsalat
Artischockenherzensalat mit Vinaigrette
Escoveitch, (marinierter Fisch mit Gemüse)
Crevettencocktail mit Ananas
Geflügelsalat mit Palmherzen
Thousand Island Dressing
Blue Cheese Dressing
Italienne Dressing, verschiedene Garnituren

★★★

warme Speisen

Roastbeef mit Pfeffersauce
Lammkeule mit roten Zwiebeln
Hühnertopf mit Chili
Spareribs mit Barbequesauce
ganzer gebackener Fisch (je nach Fang)
baked Patatoes mit Sauerrahm
Maisküchlein, Gemüsecurry

★★★

Dessert

Früchteplatten mit exotischen Früchten
Rumcreme, Kokosmuffins
Chocolatbananen, Mangomousse
Limettenkuchen
Caramelköpfl
Schlagrahm

pro Person Fr. 63.00
ohne Dessert Fr. 49.00