

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. 35.00

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 Kräuter dressing

★★★

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. 23.50

Variante:

mit Kartoffelgratin und Kräuterjus
(ohne Kartoffelsalat)

pro Person Fr. 26.50

Eignet sich als Selbstbedienungsbuffet!

Festbuffet Bantiger

kalt und warm, ab ca. 20 Personen

buntes Salatbuffet

Rüebli Salat
Peperoni Salat
Chabissalat 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 Gemüsegewürfeln
Karottensalat mit Orangen und Pistazien
Maissalat mit Früchten und Curry
Gurkensalat an Sauerrahmsauce
gemischter Bohnensalat
Peperonisalat Tricolore
bunt gemischte Blattsalate
French Dressing, Italienische Dressing
feine Garnituren

★★★

warme Speisen

Roastbeef à point gebraten
Schweinsbraten gefüllt mit Dörrpflaumen
Lammgigot mit Knoblauch und Thymian
Chicken Curry Madras
Sauce Béarnaise, Rotweinsauce
Provençalsauce
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. 54.00
ohne Dessert Fr. 40.00

Festbuffet Schloss Waldshut

kalt und warm, ab ca. 25 Personen

kalte Speisen

Rauchfischplatte mit Forelle und Lachs
Champignonterrinen 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 Eclairé
Chocolatkuchen
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 Gemüse

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. 53.00

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

Crème fraîche

Avocadopüree

Goudakäse gerieben

Chilipüree

gehackte Kräuter

★★★

Desserts

Bananen Choco Empanadas

Caramelflan

Ananas mit Rum

Mangomousse

pro Person Fr. 37.00

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
Chilisaucе, 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
Caramelköppli
Schlagrahm

pro Person Fr. 63.00
ohne Dessert Fr. 49.00