

---

Eine Buffetvariante die sich für viele Anlässe eignet.  
Sei es für den schnellen gepflegten Business-Lunch,  
die Verpflegung an einem kulturellen Event oder einer unkomplizierten  
Geburtstagsfeier. Unsere Stehbuffets wirken verführerisch,  
sprechen die Sinne an und munden hervorragend!

---

## Der Klassiker

kalt und warm ab ca. 25 Personen

### **kalte Speisen**

Melonenstückli mit Rohschinken  
Mozzarallaspießchen mit Cherrytomaten  
Apéro-Hauspastete  
gefüllte Artischockenböden  
runde Lachs- Roastbeef- Spargel-  
und Crevettencanapés  
Käseplatte mit Früchten  
Gemüsestäbchen mit Dips  
verschiedene Brötchen

★★★

### **warme Speisen**

Chiliwürstchen  
Hackfleischkugeln mit Kräutern  
kleine vegetarische Frühlingsrollen  
Samosas mit Gemüsefüllung  
Senf, Chilisauce  
Barbequesauce

★★★

### **Dessert**

kleiner Fruchtsalat im Glas

**pro Person Fr. 33.00**  
**ohne Dessert Fr. 29.00**

**Eignet sich als Selbstbedienungsbuffet!**

# Rustico

kalt, ab ca. 20 Personen

## Käse

Emmentaler, Tilsiter  
Tete de Moine, Kräuterbrie  
Egglikäse und Hobelkäse  
garniert mit Früchten und Nüssen

★★★

## Fleisch

Märithamme, Bauernwurst  
Salsiz, Trockenfleisch  
feine Garnituren

★★★

## vegetarisch

Gemüestabchen mit dreierlei Quarkdips  
Hörnlisalat mit Gemüsestreifen  
Bohnensalat an Senfsauce  
Linsensalat

★★★

## Gebäck

Speckgugelhopf mit Baumnüssen  
Bauernbrot, Zöpfe

★★★

## Dessert im Glas

Götterspeise  
mit Waldbeeren

**pro Person Fr. 32.00**

**ohne Dessert Fr. 26.00**

**Eignet sich als Selbstbedienungsbuffet!**

# Dolce Vita

kalt und warm ab ca. 25 Personen

---

Dolce Vita für den Gaumen!  
Ganz ungezwungen in geselliger Runde die würzig frische  
italienische Küche geniessen.

---

## **kalte Speisen**

Parmaschinken mit Feigen und Melone  
Rindfleisch Carpaccio mit Parmesan  
Wildschweinsalami aus der Toskana  
marinierte Riesengrabbenschwänze  
Cherrytomaten und Mozzarellakugeln mit Pesto  
marinierte getrocknete Tomaten  
marinierte Champignons  
marinierte Zucchini  
marinierte Artischockenherzen  
gemischte Oliven  
Kapernäpfel  
Baguette

★★★

## **warme Speisen**

Cannelloni Napoletana  
Pouletsaltimbocca-Spiesschen  
Lammkoteletten mit Rosmarin  
gebratene Polentaschnitten  
gebratenes Gemüse

★★★

## **Desserts im Glas**

Limonenschaum  
Panna Cotta mit Granatapfel

**pro Person Fr. 41.00**  
**ohne Dessert Fr. 36.00**

# Mediterrane Sonnenküche

kalt, ab ca. 20 Personen

Gazpacho

★★★

Tzaziki

★★★

Vitello tonnato mit Kapern

★★★

marinierte, gebratene Riesencrevetten  
mit Zucchettiröllchen

★★★

Farfallesalat  
mit Pouletbruststreifen und grünen Gemüsen

★★★

Mozzarellaperlen und Kirschtomaten  
auf Ruccola

★★★

Griechischer Hirtensalat mit Feta

★★★

Taboulé mit grünen Erbsen

★★★

mariniertes gebratenes Gemüse

★★★

Baguette und Olivenbrot

★★★

## Dessert im Glas

Honigananas auf Mascarponecreme  
Melonensalat mit Minze

pro Person Fr. 37.50

ohne Dessert Fr. 32.00

**Eignet sich als Selbstbedienungsbuffet!**

# Business Lunch

kalt, ab ca. 20 Personen

## Salate

Spargelsalat mit Ei  
Couscoussalat mit kleinen Gemüsen  
Siedfleischsalat mit Vinaigrette

★★★

## Häppchen

Crevettenspieße mit Cocktailsauce  
Crêpesröllchen mit Hausterrine  
Crêpesröllchen mit Frischkäse und Schnittlauch  
Pouletf Brustspiesschen mit Ananas und Chilisauce  
Tortillawürfel mit Kartoffeln und Erbsen  
dunkles Zwirbelbrot

★★★

## ofenfrische Baguetteschnittchen belegt mit

Rauchlachs und Kapern  
Rohschinken und Melone  
Roastbeef und Ei  
Tomate, Mozzarella und Basilikum  
Frischkäse mit gerösteten Nüssen

★★★

## Dessert

zwei kleine Früchtetörtchen  
mit Saisonfrüchten

**pro Person Fr. 33.50**  
**ohne Dessert Fr. 29.00**

**Eignet sich als Selbstbedienungsbuffet!**

# bunte Salate, verführerische Gratins

kalt und warm, ab ca. 20 Personen

## Salate

Maissalat mit Früchten und Curry  
Broccolisalat mit Gemüsevinaigrette  
Karottensalat mit Orangen und Pistazien  
Gurkensalat an Sauerrahmsauce  
Peperonissalat tricolore  
Linsensalat mit Speck  
bunt gemischte Blattsalate  
French Dressing, Italienische Dressing  
Baguette und Zwirbelbrot

★★★

## Gratins

wählen Sie 4 Gratins aus!

Moussakka mit Rindfleisch  
Cannelloni gefüllt mit Rindfleisch  
Cannelloni gefüllt mit Spinat und Käse  
Kartoffel-Lauchgratin mit Speck  
Lasagne verde mit gehacktem Rindfleisch  
Spätzligratin mit gemischten Pilzen  
Mediterrane Gemüselasagne  
Gemüsegratin mit Austernpilzen  
Äplermakronen mit Apfelmus

★★★

## Desserts portioniert

Lemonpiewürfel  
Saisonfruchtsalat

pro Person Fr. 34.50  
ohne Dessert Fr. 28.50

**Eignet sich als Selbstbedienungsbuffet!**

# bunte Salate, köstliche Pasta

kalt und warm, ab ca. 20 Personen

## Salate

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  
Baguette und Zwirbelbrot

★★★

## Pasta

wählen Sie 4 Sorten gefüllte Teigwaren aus!

Ravioli mit Lachs  
Tortelloni mit Ricotta und Spinat  
Fiorelli mit Tomate und Käse  
Fiorelli mit Gemüse  
Raviolini mit Rindfleisch  
Tortellini mit Rohschinken  
Ravioli mit Pilzen  
Cappelletti mit 3 verschiedenen Käsen  
Saisonfüllungen auf Anfrage

★★★

Tomatensauce, Pesto Genovese  
Basilikumrahmsauce  
geriebener Parmesan

★★★

## Dessert

Fruchtsalat mit Granatapfel im Glas  
Amaretti

**pro Person Fr. 35.50**  
**ohne Dessert Fr. 28.50**