

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 Chocولاتsauce
Ananascarpaccio mit Granatapfel
und Caramelsauce
frischer Fruchtsalat
Limonenmousse
Mandeltorte
Brandteigschwäne
zwei Glacen nach Wahl
Schlagrahm

pro Person Fr. 61.00
ohne Dessert Fr. 47.00

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. 67.50
ohne Dessert Fr. 53.00