

# Buffetvarianten



## Bauernbuffet

ab 30 Personen

pro Person 54.00

<b>Suppe</b>	Gemüsesuppe Landfrauen Art
<b>kalte Speisen</b>	verschiedener Aufschnitt Bauernspeck, Buurehamme Landrauchschinken, Trockenwurst Bergkäse und Sprinzmöckli
<b>Salate</b>	rassiger Wurst-Käsesalat, Siedfleischsalat Kartoffelsalat „Bauern Art“ Kabissalat mit Kümmel und Speckwürfeli Maissalat mit Curry abgeschmeckt verschiedene gartenfrische Blattsalate  zweierlei Salatdressing
<b>Beilagen</b>	Salzgurken, Tomaten, Perlzwiebeln, Senf verschiedene ländliche Brote
<b>warme Speisen</b>	Schweinsbraten mit Rotweinjus und Kräutern heisser Beinschinken, Schweinsbratwurst am Meter Speck mit Bohnen, Rosmarin-Bratkartoffeln Äpler Maggronen mit Bergkäse
<b>Dessert</b>	Grosi's gebrannte Crème, Meringes mit Schlagrahm Fruchtwähe, Fruchtsalat  Schweizer Käseauswahl gegen einen Aufpreis von 6.50 pro Person



# Italienisches Buffet

ab 30 Personen

pro Person 57.00

<b>Suppe</b>	Minestrone
<b>kalte Speisen</b>	Salami, Mortadella, Coppa, Parmesanmöckli, Oliven, Grillgemüse (Peperoni und Zucchini), getrocknete Tomaten Vitello Tonnato an sämiger Thonsauce
<b>Salate</b>	Tomaten-Mozzarella und Basilikum Gurkensalat, Maissalat, Peperonissalat Rucolasalat und bunte Blattsalate  italienisches Dressing, Olivenöl und Balsamico
<b>Beilagen</b>	italienische Brotauswahl
<b>warme Speisen</b>	Schweinshalsbraten mit Rosmarinjus Ossobuco „Cremolata“, Piccata vom Poulet Tagliatelle al pomodoro, Risotto Milanese Blattspinat mit Knoblauch und Pinien
<b>Dessert</b>	Torta della Nonna, Tiramisu, Gelati mista Panna Cotta, Amaretti und Cantucci  italienische Käseauswahl gegen einen Aufpreis von 6.50 pro Person



# USA-Buffer

ab 30 Personen

pro Person 61.00

<b>Suppe</b>	Pumpkin Soup american style amerikanische Kürbissuppe
<b>kalte Speisen</b>	Cocktailcrevetten mit Avocado kalte Trutenbrust fein aufgeschnitten Rauchlachs mit Meerrettichschaum und Honig-Senfsauce
<b>Salate</b>	Cole Slaw Salat, Cesar Salad Maissalat und bunter Blattsalat
<b>Beilagen</b>	Brotcroûtons, Käsewürfeli, gebratene Speckwürfeli, Partybrötchen
<b>warme Speisen</b>	marinierte Spare Ribs Chicken Nuggets mit Tatarsauce Chili con Carne, Jalapenos Roastbeef englisch gebraten mit Country Cuts und grillierten Maiskolben Bakes Potatoes mit Sour Cream Gemüsereis
<b>Dessert</b>	Apple Crumble, Cheese cake, Blueberry muffins, Glace und Sorbet Haselnusskuchen



# Schweizer Buffet

ab 30 Personen

pro Person 61.00

<b>Suppe</b>	Schaffhauser Böllesuppe mit Käseschnittchen
<b>kalte Speisen</b>	Bündner Rohschinken, Salsiz Appenzeller Mostbröckli, Rauchknebeli kaltes Roastbeef und Buurehamme
<b>Salate</b>	hausgemachter Kartoffelsalat, Gurken- Rüebli- und Rettichsalat, knackig-frischer Blattsalat  französische und italienische Salatsauce
<b>Beilagen</b>	Essiggurken, Tomaten, Zwiebelringe und Schweizer Brotauswahl
<b>warme Speisen</b>	„Züri Gschnätzlets“, Hörnli mit Ghacktem und Öpfelmues, Glarer Chalberwurst, Speck mit Bohnen und Rüebli Gemüse, Butterrösti
<b>Dessert</b>	Engadiner Nusstorte, Rüebli torte, Brännli Greme Schoggimousse und Fruchtsalat

