

BBQ-BUFFET

Ab 30 Personen

CHF 72.00 pro Person

Der Grill-Plausch setzt sich zusammen aus:

6 angemachten Salaten und Blattsalaten
Beilagen komplett

4 Hauptgerichten vom Grill
Dessertbuffet komplett

Salate

Saison-Blattsalate mit verschiedenen Dressings	Blumenkohlsalat
Hülsenfrüchtesalat	Champignonsalat mit Kräutern
Randen-Apfelsalat	Fenchelsalat
Mini Penne Rigate, Caprese Style	Gurkensalat
Kartoffelsalat mit Schnittlauch	Karottensalat mit Ingwer
Taboulé mit gerösteten Pistazien und Minze	Zucchini Zitrusalat mit Ziegenkäse und Kardamom
Weisser Kabissalat mit Kümmel	

vom Grill

Salsiccia tradizionale	Bio-Tofu
Mini Kalbsbratwurst 80 Gr.	Schweinehalssteak
Klöpfer	Lammbackli
Kalbshohrückensteak	Merguez 60 Gr.
Pouletunterschenkel	Rinds-Zigeunerspiesse
Halloumi-Grillkäse	
Dazu gibt's:	
Kräuterbutter, Mango-Ananassauce, Knoblauch-Quarksauce und Hot-Chilisauce	

Beilagen

Baked Potatoes mit Sauerrahm	Maiskolben
Paprika- und Kartoffelchips	Gemüsespiesse

Desserts

Frischer Fruchtsalat	Cookies mit Nüssen
Schokoladenmousse „Black & White“	Zolli-Cornets (Vanille, Schokolade, Erdbeer, Himbeer, Kokosnuss, Espresso)

Gastronomiegrundsätze und Fleischherkunft

Rind-, Kalb-, Schweine-, Lamm- sowie Hühnerfleisch kommen aus der Schweiz.
Regionale frische Eier aus Freilandhaltung.
Fisch ist Bio-zertifiziert oder aus einheimischen Gewässern.
Obst und Gemüse wird frisch, saisonal und möglichst regional bezogen.

Preisänderungen vorbehalten / Preise inkl. 7,7% Mehrwertsteuer