

Menüvorschläge Vorspeisen:

Preise pro Person
Für Gruppen ab 20 Personen

Suppen:

Rieslingschaumsuppe	CHF 6.00
Kalte oder warme Randensuppe mit Meerrettichschaum	CHF 6.00
Kalte oder warme Tomatensuppe mit Basilikumschaum	CHF 6.00
Gemüsesuppe je nach Saison	CHF 5.00
Kürbiscrèmesuppe	CHF 5.00
Ermatinger Fischsuppe mit Meerrettich	CHF 10.00
Zitronengrassuppe	CHF 5.00
Cappucino verde	CHF 5.50
Senfrahmsuppe mit Apfeltarte	CHF 9.00
Pot au feu von Äpfeln, Curry & Zitronengras mit Meeresfrüchten	CHF 10.00

Salate:

Blattsalat garniert	CHF 8.00
Gemischter Salat	CHF 9.50
Salatteller	CHF 12.00
Wurst-Käsesalat garniert	CHF 13.00

Büffet- und Beilagensalate:

Blattsalat	CHF 2.50
Gurkensalat	CHF 1.50
Maissalat	CHF 2.00
Randensalat	CHF 1.50
Coleslaw	CHF 2.50
Bohnensalat mit Speck	CHF 2.50
Kohlrabiparcaccio mit Mostbröckli	CHF 3.00
Rüebli-salat roh oder gekocht	CHF 1.50
Tomaten-Mozzarella-Sticks	CHF 2.50
Griechischer Salat	CHF 2.50
Linsensalat mit Speck	CHF 2.50
Kichererbsensalat	CHF 2.00
Gerstensalat mit Thunfisch oder Käse und Äpfeln	CHF 2.00
Teigwarensalat	CHF 2.00
Reissalat mit Früchten (optional mit Poulet 3.50)	CHF 2.50
Quinoasalat mit Früchten und Nüssen	CHF 2.50
Kartoffelsalat	CHF 3.00

Salatgarnituren (Kerne, Nüsse, Kräuter...)	CHF 1.50
--	----------

Salatbüffet klein (3 Sorten) CHF 7.50

Salatbüffet gross (6 Sorten) CHF 12.50

Stellen Sie ihr Salatbüffet nach ihren Wünschen zusammen.

Für Caterings werden pro Stunde und Person für Lieferung und Service CHF 55.00 verrechnet.

Für ergänzende Auskünfte stehe ich Ihnen sehr gerne zur Verfügung.

Andrea Schwyn