



BUFFETS

VON EDEL BIS EINFACH FÜR HOCHZEITEN, GEBURTSTAGE,
MITARBEITERANLÄSSE UND SONSTIGE FEIERN

KLASSIK-BUFFET

Kleines Salatbuffet mit diversen Brötchen

* * *

Schweinsbraten mit Kruste

Gespickter Rindsschmorbraten

Gebratenes Poulet mit Kruste

Kartoffelgratin, Mandelreis und Gemüseplatte

* * *

Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm,

Mousse au Chocolat

gebrannte Creme mit Schlagrahm

Menü komplett Fr. 38.00

ohne Dessert Fr. 34.00

BUFFET 3ERLEI GESCHNETZELTES

Salatbuffet mit 6 verschiedenen Salate
und knusprigen Brötchen

* * *

Schweingeschnetzeltes Berner Art,

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art

Pouletgeschnetzeltes mit Currysauce

Butternudeln, Gemüsereis oder Kartoffelstock

* * *

Fruchtsalat, gebrannte Creme,

kleine Meringue mit Rahm

Menü komplett Fr. 38.00

ohne Dessert Fr. 34.00

BRATEN-BUFFET

Grosses Salatbuffet mit 7 Sorten Salat,
zwei Saucen und knusprigen Brötchen

* * *

Glasierter Kalbsbraten mit Pilzen

Schweinsbraten mit Kruste an Apfelsauce

Geschmorter Rindsbraten an Rotweinsauce

Kartoffelgratin, Butternudeln

3 verschiedene Saisongemüse

* * *

Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm

Mousse au Chocolat

gebrannte Creme mit Schlagrahm

Menü komplett Fr. 45.50

ohne Dessert Fr. 40.00

FREESTYLE BUFFET

Apfel-Rüebli-Sellerie-Salat,

Melonensalat mit Mozzarella

grüner Saisonsalat mit Himbeerhüttenkäse

Bohnensalat an Joghurt Dressing,

dazu frische Brötchen

* * *

Kalbfleischvogel mit Aprikosenfüllung

und Kokosnusspanade

Schweinesteak an Rhabarber-Honig-Sauce,

Kängurufilet an Zwetschgen – Chutney

Kartoffelgratin mit Mascarpone,

Jasmin Reis, Safrannudeln

Menü ohne Dessert Fr. 48.00

GOURMET-BUFFET

Morchel Terrine, Melone mit Rohschinken
Geräucherte Forellenfilets
Rauchlachs mit Meerrettichsauce
Kleines Salatbuffet mit gemischten Brötchen

* * *

Lammgigot mit Sauce Provençale
Gebratene Egli Filets an Butter und Mandeln
Gebratenes Poulet mit Früchten

Kartoffelgratin, Gemüsereis und Gemüseplatte

* * *

Gebrannte Creme, frischer Fruchtsalat,
Mousse au Chocolat

Menü komplett Fr. 49.00
ohne Dessert Fr. 45.00

BUFFET STANDARD

Vorspeisenbuffet mit knackig frischen Salaten,
Pastete, Terrine und Rohschinken mit Melone

* * *

Saftiger Kalbsbraten an Morchelsauce
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise
Am Stück gebratenes Schweinefilet
an Pilzrahmsauce

Kartoffelgratin und Butternudeln
Karotten, Blumenkohl und grüne Bohnen

* * *

Dessertbuffet
mit 5 verschiedenen Desserts nach Wahl

Menü komplett Fr. 58.00
ohne Dessert Fr. 49.00

CHEFS-BUFFET

Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum
Crevetten Cocktail, Hauspastete mit Sauce
Cumberland, Gemischter Blattsalat mit frischem
Gemüse, Selleriesalat mit Ananas, Rüeblisalat
mit Orangen, Curry Reissalat mit Früchten
Tomatensalat mit Basilikum Pesto und
hausgemachten Brötchen

* * *

Geschnetzelte Rindshuftstreifen mit Mango
Lammcarrébraten mit Knoblauchbutter
Schweinsbraten mit Kruste an Rosmarin Jus

Italienische Kartoffeln mit Tomaten und
Mozzarella, Safran-Nudeln

* * *

Mascarpone Pudding mit Caramel Sauce,
Schokoladen Mousse, Beeren mit Schlagrahm
und frischer Fruchtsalat

Menü komplett Fr. 60.00

FESTBUFFET

Tomatensuppe und Bouillon mit Sherry
Rauchlachs, Crevetten Cocktail,
geräucherte Forellen- und Felchenfilets
Gemüseterrine mit Waldpilzen,
Melone mit Rohschinken und
Hauspastete mit Sauce Cumberland
Viele assortierte Salate mit knusprigen Brötchen

* * *

Glasierter Kalbsbraten
Schweinebraten mit Zwetschgen gefüllt
Roastbeef nach englischer Art
Schweinsfilet im Teig
Gemüseplatte, Kartoffelgratin
Hausgemachte Spätzli und Mandelreis

Frischer Fruchtsalat mit Schlagrahm,
Karamellköpfler, Schokoladenmousse,
Meringues mit Rahm und Charlotte Royal

Menü komplett Fr. 69.50

HAUS-BUFFET

Duo von Melonen mit Bündner Rohschinken
Geräucherter Lachs mit Meerrettichsauce
Geflügelsalat mit Curry und Ananas
Rüebli Salat mit Orangen
Gurkensalat mit Sauerrahm und Dill
Randensalat mit Zwiebeln
Tomatensalat mit Pesto
Gemischter Blattsalat
Joghurt Dressing und knusprige Brötchen

* * *

Mariniertes Schweinskarree
an Balsamico-Rahmsauce
Am Stück gebratenes
Rindshohrückenfilet- Stroganoff
Lammkarree mit Kräuterkruste
Gebackene Kartoffeln mit Rosmarin,
Butterspätzli
Gemüseplatte mit Blumenkohl Polonaise,
geschmorter Blattspinat mit Gorgonzola und
Butterrüebli

* * *

Frischer Fruchtsalat, Süssmostcreme,
Schokoladenmousse, Panna Cotta

Menü komplett Fr. 62.00

BUFFET VIVA ITALIA

Hausgemachtes Focaccia Brot mit Rosmarin
oder Käse, Coppa, Salami, Mortadella,
Parmaschinken, Italienischer Hart- und
Weichkäse

* * *

Tomaten mit Mozzarella an Basilikum Dressing
Rucola Salat mit Balsamico Dressing
Gemüse Carpaccio, marinierte Auberginen
Tortellini mit Ricotta, Agnolotti mit Gorgonzola
Penne mit Pesto, Tagliatelle mit Steinpilzen
Hausgemachte Tomatensauce

* * *

Panettone

Menü komplett Fr. 38.00

FEINSCHMECKER BUFFET

Duo vom geräucherten Rauchlachs mit
Meerrettichschaum, Morchel Terrine und
Hauspastete mit Preiselbeersauce
Rauchfischplatte mit Zitronen und Kapern
Bündner Trockenfleisch mit Melonen und
Rohschinken, Tomaten-Mozzarella-Salat
Curryreissalat mit frischen Früchten
Rüebli Salat mit Orangen,
Gurkensalat mit Dill und Sauerrahm
Selleriesalat mit Ananas und Nüssen,
gemischter Blattsalat
Joghurt und Balsamico Dressing,
gemischte Brötchen

* * *

Rinds-, Schweins- und Kalbsfilet am Stück
gebraten
Morchelsauce, Champignonrahmsauce,
Béarnaise Sauce

Kartoffelgratin mit Mascarpone,
Butterspätzli und Gemüsereis

* * *

Dessertbuffet mit 5 Desserts nach Wahl

Menü komplett Fr. 73.50

BUFFET DELLA NONNA

Tomatensalat mit Mozzarella
Rucola Salat, Gemüse Carpaccio
Eingelegtes Gemüse
Penne Salat mit Balsamico
Ciabatta Brot

* * *

Piccata Milanese

Kalbsschnitzel mit Ei-Parmesan-Panade
Scaloppine al Marsala
Schweinschnitzel an Marsala Sauce
Lachs an Limonensauce
Spaghetti an Tomatensauce,
Risotto und Rosmarinkartoffeln
Spinat mit Ricotta und Ratatouille

* * *

Torta della nonna und Stracciatella Mousse

Menü komplett Fr. 43.00

BUFFET BELLA ITALIA

Rinds Carpaccio
Rohschinken mit Feigen und Melonen
Vitello Tonnato, Meeresfrüchtesalat
Eingelegtes Gemüse, Rucola Salat mit Parmesan
Tomaten mit Mozzarella an Balsamico Dressing

* * *

Saltimbocca alla Romana

Kalbsschnitzel mit Schinken und Salbei

Ossobuco alla milanese

Kalbshaxen Gremolata

Brasato al Chianti

Rindsschmorbraten in Chianti

Risotto nach Mailänderart

Polenta mit Gorgonzola und Butter

Gebackene Kartoffeln mit Rosmarin

Peperonata mit Knoblauch

* * *

Tiramisu, Panna Cotta und Semifreddo

Menü komplett Fr. 52.50
ohne Dessert Fr. 46.20

BUFFET MEDITERRANEO

Grissini mit Rohschinken und Melone
Parmesan Carpaccio mit Minze
Vitello Tonnato, mit Balsamico mariniertes
Gemüse eingelegt in Olivenöl und Kräuter
Tomaten-Mozzarella-Spiesse mit Rucola und
Aceto Balsamico, Ratatouille Salat mit
gebratenen Riesengarnelen, bunte Auswahl von
Gartensalaten mit einer Variation von
verschiedenen Dressings dazu Focaccia Brot und
Ciabattas mit Olivenöl

* * *

Kalbescarré in einer Kruste von sonnen-
getrockneten Tomaten und Kräutern
In Rotwein geschmorte Poularde mit Kräutern,
Knoblauch, Speck und Gemüse
Filet vom Red Snapper mit Tomaten und Oliven
Gnocchi, Risotto und Toskaner Kartoffeln

* * *

Amaretto Parfait, katalanische Creme und
reichhaltige Früchteplatte

Menü komplett Fr. 68.00

BUFFET ASIA

Frühlingsrollen mit Glasnudeln und Gemüse
Samosas und Wan Tans, Fischküchlein und
panierte Shrimps, Papaya Salat mit Erdnüssen,
Bohnen und Tomaten
Asiatischer Salat mit Chinakohl, Soja, Gurken,
Karotten und Tomaten
Süss sauer Sauce, Hoisin Sauce

* * *

Rotes Thai Curry mit Rinderfiletspitz
mit Kokos und Gemüse

Poulet süss - sauer

Chop Suey

Schweinefleisch mit Reiswein und Gemüse

Riesencrevetten an Kokossauce

Mini Gemüse an Zitronengrassauce

Gebratener Reis und Asiatische Nudeln

* * *

Exotischer Fruchtsalat

Mango Mousse

Reiskuchen

Menü komplett Fr. 59.00

BUFFET MEET ASIA

Frühlingsrolle mit Poulet und Gemüse
Chinesischer Salat, Glasnudelsalat
Fischküchlein, Gemischte Sushis, Miso Suppe

* * *

Poulet süss sauer mit Ananas (China)

Rindfleisch an Teriyaki Sauce (Japan)

Gebratene Ente (China)

Scampi mit rotem Curry, Kokos und Ananas
(Thailand)

Tofu mit Gemüse (Japan)

Gedämpftes Mini Gemüse mit Zitronengras
(Thailand))

Gebratener Reis und asiatische Nudeln

* * *

Mousse aus Passionsfrucht, Reispudding mit
Kokos, Gebackene Bananen und Ananas
Exotischer Fruchtsalat

Menü komplett Fr. 59.00

CHINESISCHES BUFFET PEKING

Chinesische Krabbenchips
Frühlingsrolle mit Gemüse
Wan Tan mit Crevetten
Chinesischer Salat
Hoisin – und süss-saure Sauce

* * *

Pouletfleisch süss-sauer
Rindfleischstreifen
mit Sojasprossen und Zwiebeln
Chop Suey
Schweinefleisch mit Reiswein und Gemüse
Gebratener Reis und chinesische Reisnudeln

Menü ohne Dessert Fr. 42.00

THAILÄNDISCHES BUFFET PHUKET

Glasnudelsalat
Garnelensalat mit frischer Mango
Papaya Salat mit Erdnüssen,
Bohnen und Tomaten
Pikanter Salat mit gegrilltem Schweinefleisch
Thailändische Frühlingsrollen
Fischküchlein

* * *

Scampi an rotem Curry mit Kokosmilch und
Ananas
Rindsfleisch an Whiskey Sauce
Kalbfleisch an Limonen-Sauce mit Chili
Mini Gemüse mit Zitronengras
Jasmin Reis und Glasnudeln mit Gemüse

Menü ohne Dessert Fr. 51.00

CHINESISCHES BUFFET MEKONG

Frühlingsrolle mit Gemüse oder Pouletfleisch
Wan Tan mit Gemüse
Schweinefleisch oder Crevetten
Chinesischer Salat
Samosa mit Poulet und Gemüse
Panierte und frittierte Scampis

* * *

Ente an Zitronensauce
Szechuan Rindfleisch mit Gemüse
und Fünf-Gewürze-Sauce
Pouletfleisch mit Brokkoli und Cashew Kernen
Gedämpftes Gemüse mit Pilzen
Gebratener Reis und gebratene Reisnudeln

Menü ohne Dessert Fr. 45.00

THAILÄNDISCHES BUFFET BANGKOK

3 - Freundesalat
Fischküchlein
Kokosnusssuppe mit Huhn

* * *

Scampi an rotem Curry
mit Kokosmilch und Ananas
Rindfleisch an grünem Curry mit Gemüse
Hackfleischbällchen in Erdnuss-Sauce
Mini Gemüse an Zitronengrassauce
Jasmin Reis und Glasnudeln

Menü ohne Dessert Fr. 44.00



JAPANISCHES BUFFET TOKIO

Marinierter Ingwer
Sushi Platte
Lachs Sashimi Salat
Thunfisch Tataki mit Sesam
Miso-Ramen-Suppe

* * *

Poulet Sukiyaki
Wafu Steak (Rind)
Lachsfilet in Miso mariniert
Tofu Teppanyaki
Okonomiyaki – Gemüsepfannkuchen
Japanischer Reis und Udon Nudeln

Menü ohne Dessert Fr. 59.00

BUFFET CARIBBEAN NIGHT

Maissalat mit Tomaten, Bohnensalat,
pikanter Kabissalat, Salat mit Papayas
und Zitrusfrüchten mit fruchtigem Dressing,
exotischer Reissalat, Thunfisch-Mandarinensalat
Avocado Mousse mit Tortilla Chips

* * *

Schweinefleisch mit Mango-Sauce,
Red Snapper Filet mit Orangen-Curry-Sauce,
Kalbswürfel an Limonen-Chilisauce
Maisküchlein, Homestyle Potatoes, Kokosreis,
bunte Gemüsepfanne mit exotischen Gewürzen

* * *

Kokospudding, Rumcreme, Schokoladenbanane,
Limettenkuchen, exotische Früchte

Menü komplett Fr. 51.00



JAPANISCHES BUFFET KOBE

Gemischtes Sushi
Lachs Sashimi
Edamame Sojabohnen
Miso Suppe

* * *

Rindfleisch an Terriyaki-Sauce
Poulet Spiesse Yakitori
Gemüse Sukiyaki
Soba Nudeln und japanischer weisser Reis

Menü ohne Dessert Fr. 43.00

BUFFET CARIBBEAN FEELING

Thonsalat mit Kokos
Nudelsalat ‚Hawaii‘
Crevetten Cocktail im Glas
mit Avocado und Salat
Kokos Suppe mit Früchten
Poulet-Mangosalat an feuriger Mango Chili Sauce
Kalbfleisch Tatar mit karamellisierter Ananas
Gemüse-Papaya-Karotten Salat

* * *

Fisch Curry mit Kokos
Fischfilet mit Pinien Orangensauce
Kokosnuss Poulet mit Mango Sauce
Rindsfilet Würfel ‚Bahamas‘
gebratene Süsskartoffeln
Vanille Basmatireis
Gemüse-Früchte-Curry

* * *

Gebratene Kokos Bananen
Schneegestöber mit Physalis
Mango-Erdbeer-Mousse
Caribbean Fudge Pie mit Kokos-Mango-Sauce

Menü komplett Fr. 55.00

BUFFET CARIBBEAN DREAM

Eisbergsalat mit Orangen,
marinierter Gurkensalat, Calypso Salat
Pasta Salat und Gemüsesalat

* * *

Pouletbrust gefüllt mit Bananen und Schinken,
paniert in Kokos
Crevetten Spiesse mit Mango
Lammcurry mit frischen Ananas und Kokosmilch
Bananen Risotto, Süsskartoffelstock
Gemüse - Bohnenpfanne

* * *

Exotischer Fruchtsalat, Pina Colada Mousse,
Caramel-Kokosköpfler

Menü komplett Fr. 44.00

AMERICAN GRILL BUFFET

Mais Salat, Bohnen Salat, Caesar Salad,
Pouletsalat, Thousand-Island und
Blue-cheese Dressing, Knoblauchbrot

* * *

Marinierte Sparerips, hausgemachte Burger,
Honey Wings, Lamm Racks, Rib-Eye-Steak
sweet & sour Sauce, Barbecue Sauce
Baked Potatoes, Farmer Fries, Mixed Vegetables

* * *

Apple Pie mit Vanillesauce,
Frische Ananasviertel mit Ahornsirup,
Stickstoffglace und Brownies

Menü komplett Fr. 54.00
ohne Dessert Fr. 47.00

BUFFET CARIBBEAN SUMMER

Kreolischer Crevetten Salat,
Kalte Avocado Suppe mit Tortilla Chips
Tomaten- & Palmherz-Avocado Salat
mit Brunnenkresse
karibischer Mango-Papaya-Salat
mit scharfen Erdnüssen
Bohnensalat (Komposition mit grünen Bohnen,
Tomaten, Mais und Äpfeln)
Pikant marinierter Gurkensalat
Zwei fruchtige Dressings mit Bananenbrot

* * *

Rindsfiletstreifen mit Mango-Rum-Sauce
Seezungenfilet mit Orangen-Curry-Sauce
Kalbswürfel an Limonen- Chilisauce
Maisküchlein
gebackene Kartoffeln mit Knoblauch und Chili
oder Süsskartoffelstock
Jambalaya mit Gemüse oder
Vanille Risotto mit Kokos
bunte Gemüsepfanne mit exotischen Gewürzen

* * *

Lockere Bananen-Kokos-Creme
mit Mango garniert
Passionsfrucht mousse mit Karamellsauce
Caipirinha Sorbet mit Ananas
frisch vor Ort mit flüssigem Stickstoff zubereitet
Schokoladen Brunnen mit exotischen
Fruchtspiessen

Menü komplett Fr. 62.00



COWBOY BUFFET

Coleslaw Salad – Kohl-Karottensalat
Tex-Mex Salad –
Maissalat mit Peperoni und Zwiebeln
Rüebli Salat mit Ingwer
Bohnensalat mit Zwiebeln, Nüsslisalat
Ranch- und Thousand-Island-Dressing

* * *

Cowboybraten – Schweinsbraten
mit Dörripflaumen gefüllt mit Speck umwickelt
Sattelsteak – Rindshohrückensteak in
Chilimarinade
Chili con Carne feurig gewürzt
Kartoffelschnitze mit Sauerrahm
und scharfem Chili Dip
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Gebratene Maiskolben
Bohneneintopf in Tomatensauce

* * *

Apfelkuchen, Schokoladenkuchen
Indianer Pudding und Vanillesauce

Menü komplett Fr. 43.00
ohne Dessert Fr. 39.00

**Beachten Sie, dass die Preise für
Gruppen ab 50 Personen berechnet sind.**

Bei kleineren Gruppen werden die

Preise wie folgt berechnet:

15 bis 25 Personen + 30 %

26 bis 40 Personen + 20 %

41 bis 50 Personen + 15 %

GREAT AMERICAN BUFFET

ab 30 Personen

American Potato Salad
Amerikanischer Kartoffelsalat
Chili Chicken Salad
feuriger Geflügel-Paprika-Salat
Apricot, Ham and Cheese Salad
Schinken-Käsesalat mit Aprikosen
Caeser Salad
Eisbergsalat mit Speck und Parmesan
Coleslaw Salad
Kohl-Karotten-Salat
Ranch Dressing
Honey Mustard Dressing
Honig Senf Dressing
Thousand-Island-Dressing

* * *

Picadillo Meat Loaf
Hackbraten Picadillo
Roastbeef
Honey Roasted Chicken
Gebratenes Hähnchen mit Honig
Baked Potatoes
OfenKartoffeln
Cheese Macaroni
Käse Makkaroni
Vegetable Jambalaya
Gemüse - Reiseintopf

* * *

Verschiedene Donuts und Muffins
Cheese Pie
Quarkkuchen
Rice Pudding
Reispudding

Menü komplett Fr. 56.00