

Stehlunches

(ab 20 Personen buchbar)

Gerne dürfen Sie sich aus den verschiedenen Komponenten ein 3-Gang-Stehlunch zusammenstellen.

Vorspeise

Empfehlung 1

Mischsalat mit französischem, italienischen und Balsamicodressing, Garnituren
Gurkensalat, Karottensalat, Randensalat, Kartoffelsalat,
Maissalat, Griechischer Salat

Empfehlung 2

Mischsalat mit französischem, italienischen und Balsamicodressing, Garnituren
Geräucherte Forelle und Lachs mit Meerrettich
Kartoffelsalat, Wurst-Käsesalat, vegetarischer Pastasalat

Empfehlung 3

Mischsalat mit französischem, italienischen und Balsamicodressing, Garnituren
Tomatensalat mit Mozzarella und Avocado, Melone mit Landrauchschinken
Mariniertes Gemüse mit Oliven und Kräutern, Tacchino Tonnato

Hauptgang

Empfehlung 1

Pasta-Buffer
Vegane Quinoa - Blattspinat Tortellini mit Tomatensaue*
Penne à la Vodka mit Rauchlachs
Orecchiette mit Schinken, Champignons und Kräutern

Empfehlung 2

Quiche-Buffer
5 Sorten Mini Quiches
Käse, Pilz, saisonales Gemüse, Speck-Kräuter, Rauchlachs

Empfehlung 3

Luzerner Forelle mit Rieslingsauce
Bratkartoffeln und Marktgemüse
Falafel auf Gemüse - Couscous *

Empfehlung 4

Hacktätschli mit Rosmarinsauce
Farfalle, saisonale Gemüsplatte
Quornschnitzel mit Oliven und Dörrtomaten*

Empfehlung 5

Rindsgeschnetzeltes mit Paprikarahmsauce
Röstigalletten, Saisonale Gemüseplatte
Veganes Pilzragout mit Tofu*

Dessert

Wählen Sie bitte zwei Sorten aus:

Cup Cakes mit Topping
Vanille - Fruchtschnitte
Saisonales Lassi
Cheesecake mit Fruchtgelée
Schokoladenpudding mit Birnenkompott
Ovomaltinenmousse
Saisonaler Blechkuchen
Saisonales Früctemousse z.B. Mandarine
 z.B Erdbeer
 z.B Kirschen
 z.B Aprikose

* Wird vegan zubereitet

3-Gang Stehlunch CHF 58.00 pro Person