

SNG – seit 1357 im Dienste der Schifffahrt

MENUVORSCHLÄGE

02/20

Die Menus basieren auf Vorschlägen der folgenden 3 Caterer:

 **KAUER**
catering



Seite 1-4

 **CATERING SERVICES**
MICROS



Seite 5-8

 **viva luzern**
Events und Catering



Seite 9-11

Die Menuvorschläge dieser Unternehmungen wurden explizit für Caterings auf den Fahrgast-Schiffen der SNG ausgewählt und zusammengestellt.

Bitte beachten Sie folgendes:

- Da wir die Menupreise vom Caterer 1:1 an Sie weiterverrechnen, verstehen sich **sämtliche Preise exklusive Service und Gedeck.**
- Der dafür vorgesehene Preis (Abhängig von der Personenzahl, Anlass und Dauer des Anlasses) wird Ihnen von Ihrer Ansprechperson bei der SNG mitgeteilt.
Berechnungsbeispiele:
80 Personen, 4 Std., Apéro und Abendessen Buffet oder 4-Gang-Menu:
Servicepersonal (inkl. Vorbereitungs- und Aufräumzeit): CHF 1540.00
Gedeck: CHF 20.00 pro Person
40 Personen, 2 Std., Apéro und Abendessen 3-Gang-Menu
Servicepersonal (inkl. Vorbereitungs- und Aufräumzeit): CHF 825.00
Gedeck: CHF 16.00 pro Person
- Mindestbestellmengen
- Die Menuvorschläge der verschiedenen Caterer können nicht untereinander gemischt werden.
- Lieferungen nicht in allen Fällen in Luzern möglich
- In allen Fällen wird eine Lieferungs pauschale von CHF 80.00 verrechnet falls Anlieferung in Luzern erfolgt. Sollte die Anlieferung an einem anderen Ort (ausserhalb der Stadtgrenze) stattfinden, werden Mehrkosten verrechnet.
- Sämtliche Preise verstehen sich inkl. 7.7 % MwSt., pro Person, in CHF

Fremdcatering: sh. unsere Allgemeinen Bedingungen (AGB's)



Menus ab 20 Personen

MENU 1 **48.50**

Rindscarpaccio mit Olivenöl, Zitrone, Sbrinzflocken und Jungblattsalat

Mini-Brötchen und Butterrosetten

Perlhuhnbrust surprême mit Rosa Pfeffersauce mit Dörrtomaten

Butternudeln und italienische Gemüsecaponata

Klassische Crème Brûlée mit Früchtégarnitur

MENU 2 **49.50**

Dijonsensuppe mit Brotcroustons

Mini-Brötchen und Butterrosetten

Schweinsfilet am Stück gebraten mit Morchelrahmsauce

Rosmarinkartoffeln und Blattspinat und konfierte Cherrytomaten

Karamellierte Ananas mit Vanille-Zitronenglacé

MENU 3 **53.90**

Bouillabaisse vom Vierwaldstättersee mit Sauce Rouille und Baguette

Mini-Brötchen und Butterrosetten

Kalbshuft rosa gebraten mit Pommerysensauc

Kartoffelgratin und Saisongemüse

Birne Hélène – Einkochtes der Birne mit Schokoladensauce und Vanilleglacé

MENU 4 **57.10**

Zweierlei von der Forelle mit kleinem Kräutersalat

Mini-Brötchen und Butterrosetten

Kalbsnierstück rosa gebraten mit Rosmarinsauce

Kartoffelgratin, Saisongemüse

Panna Cotta mit saisonaler Fruchtsauce und Mandeltuilles

MENU 5 **63.60**

Zweifarbige Suppe mit Rüeblli und grünen Erbsen

Mini-Brötchen und Butterrosetten

Rindsfilet rosa gebraten und Kalbskopfbäggiragout mit Rotwein-Trüffelsauce

Bramatapolenta und Saisongemüse

Variation aus Felchlin-Schokoladenmousse, Orangen-Mandelwürfel und Früchtégarnitur

Fondue Chinoise

250g oder 300 g Fleisch p.P – vier Sorten Fleisch und 4 Sorten Sauce **23.70/28.60**

Maisköbli, Silberzwiebeli, Gürkli **4.30**

Trauben, Ananas, Feigen **4.30**

Kartoffelgratin oder Reis (bitte auswählen) **4.90**



Individuelle Speisen ab 20 Personen

Suppen Vorspeisen

Teller mit buntem Blattsalat an Hausdressing	7.00
Cesar Salat Kauer Art Jung-Lattichsalat mit gebratenem Speck, Knoblauchcroutons, Eibutter und Sbrinzflocken	14.00
Dijonsensuppe mit Brotcroutons	8.10
Curry-Kokos-Zitronengrassuppe mit Riesencrevetten	11.90
Buntes Melonencarpaccio mit Rohschinkenmousse	14.00
Rindscarpaccio mit Sbrinzflocken und Olivenöl, dazu kleiner Kräutersalat	15.10
Megger Räucherfischsteller mit geräucherten Albelifilet, Forellenfilet, Felchenfilet, Rauchlachs, Meerrettichschaum, Kapern, Zwiebelringen und Brötli	15.10

Hauptgänge

Poulet Geschnetzeltes an Currysauce, Früchtespiessli und Reis	19.40
Hausgemachter Hackbraten mit Bratenjus, Kartoffelstock und Saisongemüse	20.50
Schweinsnierstückbraten an Pilzrahmsauce, Kartoffelstock und Saisongemüse	21.60
Rindsbraten mit Rotweinsauce, Rosmarinkartoffeln und Saisongemüse	23.70
Kalbschulterbraten mit Rotweinsauce, Bramata Polenta und Saisongemüse	27.00
Roastbeef mit Sauce Béarnaise oder Portweinreduktion (bitte wählen), Kartoffelgratin und Saisongemüse	34.50
Kalbssteak mit Marsalajus, hausgemachte Salbei-Gnocchi und Blattspinat	36.70

Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesauce	5.40
Tiramisu mit Saisonfrüchten oder Panna Cotta mit Fruchtsauce nach Saison	7.00
Caramel-Köpfli mit Schlagrahm oder Braunes Schokoladenmousse	7.60
Weisses Schokoladenmousse mit Lavendel auf Erdbeersalat (Saisonal)	8.60
Zuppa di Limone auf Erdbeer- oder Orangensalat (Saisonal)	8.60

Mini-Pâtisserie – zur Auswahl (pro Sorte mind. 15 Stück und mind. 3 Sorten) **pro Stück 3.30**

Im Shot-Glas:

Felchlin Mousse au Chocolat, Panna Cotta mit Himbeer- oder Mangosauce, Zitronen crème, Crème Caramel, Frische Erdbeeren mit Mascarponecrème (Saisonal), Beeren-Pavlovla, Tiramisu, Tiramisu mit Früchten, Mangomousse, Weisses Tobleronemousse, Brombeer-Joghurtmousse (Saisonal), Marronimousse (Saisonal), Lebkuchenmousse (Saisonal), Rüeblikuchen 2.0

Mini-Pâtisserie:

Erdbeertörtchen (Saisonal), Limetten-Baisertörtchen, Fruchtetörtchen, Vermicelle-Törtchen mit Meringue (Saisonal), Gebackene Vanilletörtchen, Himbeerberliner, Schokoladen Brownies mit Nüssen, Bienenstich, Cannoli mit Pistaziencrème gefüllt, Crèmeschnitten, Schokoladen-Eclairs, Schokoladen Cupcakes, Zitronen Cupcakes, Zwetschgenjalousien (Saisonal), Apfelauflauf, Vanille-Cornets, Mandelküchlein mit süsser Amarettocrème, Punschugeln im Kokosmantel.



BUFFETS ab 25 Personen

BUFFET Klassisch

52.80

Vorspeise:

Nüsslisalat (Saisonal) an Balsamico Dressing mit Rauchlachsrosen, Brötli

Fleisch:

Schweinsfilet mit Morchelsauce, Roastbeef mit Sauce béarnaise, Kalbsschulterbraten

Beilagen:

Butternudeln, Kartoffelgratin, Romanesco mit Pinienkernen, gedämpfte Rüebli, Blattspinat mit Knoblauch

Dessert:

Mini-Schokoladen-Brownies mit Baumnüssen, Apfelstrudel mit Vanillecreme, Gebrannte Creme mit Krokant, braunes Schokoladenmousse, frischer Fruchtsalat

BUFFET ITALIEN

62.50

Kalte Vorspeisen:

Vitello Tonnato, Melonenauswahl mit San Daniele Rohschinken, Riesencrevettensalat mit Cherrytomaten und Cipolotti, pochierte Kalbsmilken an Salsa Verde, bunter Peperonissalat, Tomaten-Büffelmozzarella, bunter Blattsalat an weissem Balsamicodressing, Dreierlei Bohnensalat an Haselnussdressing, Fenchelsalat mit Orangen, Brotauswahl

Hauptgerichte:

Ricotta-Spinatlasagne, Zitronenravioli an Salbeibutter, Rindsbraten an Barolosauce, Kalbsinvoltini mit Frischkäse und Rohschinken, Saltimbocca vom Kalb, Weissweinsrisotto, Kartoffelgratin, Romanesco mit Pinienkernen, Schmortomaten mit Parmesan überbacken

Dessert und Käse:

Panna cotta an Himbeersauce, Tiramisu, frischer Fruchtsalat, Apfel-Baumnusstorte, Mandelkuchen



WESTERN- BUFFET

62.50

Salat:

Broccolisalat mit Kürbiskernen und Speckjulienne, Cole Slaw Salat,
Tomatensalat mit Zwiebeln, Teigwarensalat, Eisbergsalat mit gebratenem Speck,
Croûtons, Eier und Cipolotti, Brotauswahl

Hauptspeise:

Rindshohrücken am Stück gebraten, Roastbeef vom Entrecôte, grillierte Spare Ribs,
grillierte Pouletschenkel
Maiskolben, Roter Zwiebelgratin, Rosmarinkartoffeln mit Sauerrahm

Saucen:

Chilli chutney, Mango chutney, Kräuterbutter, Ketchup, Barbecuesauce

Dessert:

Schokoladen-Brownies mit Nüssen, Bananenpudding, Cheesecake, Apple crumble,
Felchlin - Schokoladenmousse

SOMMER-BUFFET

63.60

Vorspeisen:

Zucchinisalat an Zitronen-Estragondressing, Spargelsalat an Basilikumdressing, Tomaten-
Büffelmozzarellasalat, Eisbergsalat mit Mandeln und Erdbeeren, Wassermelone mit Feta,
Oliven und Minze
Brotauswahl
Pochierte Pouletbrust an Estragonsauce, gebeizte Fischfilets an rosa Pfeffersauce

Hauptgerichte:

Kalbshohrückenbraten aus dem Ofen an Rosmarin-Rotweinsauce, Lammracks am Stück gebraten,
Entenbrust an Orangensauce
Rosmarinkartoffeln, Blattspinat mit Knoblauch, Peperonigemüse

Dessert:

Erdbeerwähe, Rhabarber oder Apfelstrudel mit Vanillecrème,
Brombeer-Joghurt-Mousse, frischer Fruchtsalat

Zusatzkosten:

Buffetbetreuung durch Caterer (1 Person):

ab Aufladen des Buffets bis Ausladen: CHF 65.00 pro Stunde

Deklaration Fleisch (Poulet, Rind, Kalb, Schwein, Fisch): Schweiz

Spezialfleisch wird auf der jeweiligen Offerte gekennzeichnet.



Menus ab 20 Personen

Menu Mediterrane

31.00

Zweierlei Melonenschnitze mit Rohschinken und kleinem Rucola-Kräutersalat

Andalusische Gazpacho mit Sauerrahm

Gebratene Maispouardenbrust

Kräuter-Weissweinsrisotto, Peperonata

Stracciatella Mousse mit Ragout von Pfirsich und Aprikosen

Menu Classico

40.00

Bunt gemischter Blattsalat mit marinierten Tomaten, Brotcroûtons und

Speck an französischer Salatsauce, knusprige Brötchen

Glasierter Kalbsschulterbraten an Rosmarinjus

Goldgelber Kartoffelgratin, zweifarbige Karotten

Himbeer-Schokoladen-Krokant

Menu Buongusto

52.00

Tomaten Büffelmozzarella Türmchen mit mariniertem Rucola und Balsamico Vinaigrette

Fusilli mit gebratenen Black Tiger Crevetten an Aioli Pesto

Tranchen vom Kalbshohrücken mit sautierten Pfifferlingen und kräftigem Barolojus

Kleine Rösti, grilliertes Peperoni-Zucchini-Gemüse

Latte Macchiato-Schnitte mit Amarettini saisonalem Früchte-Ragout an Joghurtsauce



Individuelle Speisenauswahl ab 20 Personen

Suppen

Rindsconsommé mit Sherry und Blätterteigflûtes	3.50
Gemüsebouillon mit Gemüsestreifen und Kräuter	3.50
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum und Grappa	4.30
Kartoffel-Ingwer-Suppe mit Lauchstreifen	4.30
Saisonale Suppen (Kürbis/Steinpilz/Spargel)	4.70
Safrancrème-Suppe mit geräucherten Forellenstreifen	5.30

Vorspeisen-Plättli

„Aus der Region“ mit Urwaldschinken, Chämiwurst, Knobliwurst, Heublumenspeck, Innerschweizer Bergkäse und gehobelter Sbrinz, Trockenfrüchte Essiggemüse und Nussbrot	9.50
Gemischter Vorspeiseteller mit Graved Lachs, hausgeräuchertem Lachs und Gemüsefrischkäsetatar, Kräutersalätchen an Balsamico Vinaigrette	10.90
Rindscarpaccio auf mariniertem Rucola, Parmesanspäne und Olivenöl	17.80

Hauptgänge

Luzerner Chügelipastetli, Pilaw Reis, glasierte Erbsen	12.00
Forellenfilet Luzerner Art, Salzkartoffeln, Blattspinat mit Pinienkernen	12.40
Ennetbürgener Angus Hackbraten an Pommerysenfsauce Kartoffelstock und glasierte, zweifarbige Karotten	13.00
„Chämibraten“ (saftiger, geräucherter Schweinshalsbraten) an Rosmarinjus Bratkartoffeln und grüne Bohnen	13.00
Nidwaldner Kalbsgeschnetzeltes (Apfelwürfeli, Baumnüsse, Champignons und Chrüterschnaps) Kleine Rösti und saisonales Marktgemüse	16.50
Kalbsschulterbraten an Madeirasauce, Butter-Tagliatelle und saisonales Marktgemüse	20.50
Roastbeef an Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und Grillgemüse	28.00

Urchiges

Älplermagronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus	12.00
G'hackets mit Hörnli und Apfelmus	12.00
Ofenfleischkäse mit Senf und Kartoffelsalat und Bürli	14.00
Beinschinken mit Senf und Kartoffelsalat und Bürli	14.00

Desserts

Süssmostcrème mit karamellisierten Apfelwürfel und Luzerner Lebkuchen	9.50
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Mascarpone-mousse und Waldbeerenragout	11.50
Karamelisierte Ananascarpaccio mit Schokoladen-Baum-nuss-Brownie	11.50



Buffets ab 40 Personen

PASTABUFFET

25.00

Pasta:

Cherry-Tomaten, Mozzarella und Basilikum an Balsamico Dressing im Gläsli

Exotischer Poulet-Curry-Salat im Gläsli

Pasta mit zwei Saucen nach Wahl (Bolognese, Napoli, Cinque P, Carbonara, Pesto oder Basilikumrahmsauce mit Rauchlachsstreifen), geriebener Grana Padano

Dessert:

Kleines Tiramisù im Gläsli, Panna Cotta mit marinierten Beeren im Gläsli

ASIA BUFFET

37.50

Kalte Vorspeisen:

Thailändischer Rindfleischsalat mit frischem Koriander und Chili im Gläsli, Pikanter Glasnudelsalat mit Mungosprossen im Gläsli, Zitronengras-Ingwer-Süßplli in der Espressotasse

Hauptgerichte:

Grünes Thai-Curry mit Pouletbrust, Sojasprossen und geröstetem Sesam, Rotes Curry,

Black Tiger Crevetten und Wokgemüse, Vegetarisches Gemüsecurry mit Kokosmilch, Jasminreis

Dessert:

Im Gläsli: Passionsfruchtmousse mit Mangowürfeln und Minze, Exotischer Fruchtsalat mit Litchi

BUURE BUFFET

39.50

Kalte Vorspeisen:

Kleines Salatbuffet mit saisonalem Blatt- und Rohkostsalat, Mariniertes Gartengemüsesalat, französisches und Balsamico-Dressing, gehackte Eier, Schnittlauch, geröstete Kernen und Brotcrôutons

Hauptgerichte:

Ennetbürgener Angushackbraten, „Chämibraten“ (geräucherter Schweinshalsbraten), Heisser Beinschinken, Mini Schüblig und Mini Kalbsbratwurst mit Bürlü

Älplermagronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus, Dörrbohnen, Sauerkraut und Bouillonkartoffeln

Desserts:

Saisonale Früchtewähen und Lebkuchen mit Schlagrahm, Gebrannte Crème, Frischer Fruchtsalat



BUFFET „Aus der Region – Für die Region“

42.50

Kalte Vorspeisen:

Fein geschnittener Heublumenspeck, Muotathaler Urwaldschinken, Chämi- und Knoblauchwurst, Innerschweizer Bergkäse und gehobelter Sbrinz, serviert mit Trockenfrüchten und Essiggemüse, Garnierter Wurst-Käsesalat mit Schnittlauch, marinierter Gartengemüse-Salat, Saisonale Blattsalate, französisches und Balsamico-Dressing, Gehackte Eier, Schnittlauch, geröstete Kernen und Croûtons, Vierwaldstättersee-Brot und Luzerner Nussbrot

Hauptgerichte:

Zentralschweizer Kalbsvossen mit Rüebli, Peperoni, Wauwiler Champignons und Sauerrahm Forellen „Zuger Art“
Gemüsereis, Kartoffelstock, Älpler Magronen mit Kernser Ur-Dinkel-Teigwaren und Röstzwiebeln

Dessert:

Beckenrieder Orangenmostcrème, Bischtner Nytlä (geschmorte Rotweibirnen)
Schangnauer Riesenmeringues mit Schlagrahm, Zuger Kirschtorte

Dessertbuffets

BUFFET PICCOLO

Im Gläsli: Panna Cotta mit marinierten Beeren, Zweifarbiges Schokoladenmousse
Saisonaler Fruchtsalat mit Amaretto parfümiert
Tiramisù-Schnitte, Kleine Kuchenauswahl

14.50

BUFFET MEDIO

Im Gläsli: Tobleronemousse, Mascarpone-Beeren-Mousse, Crème Caramel,
saisonaler Fruchtsalat mit Amaretto parfümiert
Auswahl an Mini Pâtisserie und Friandises

20.00

KÄSE „AUS DER REGION – FÜR DIE REGION“

Variation von Hart- und Weichkäsen aus der Region, z.B. Engelberger Klostersglocke,
Urner Bergkäse, Dallenwiler Ziegenkäse, Sbrinz und Brie
serviert mit Feigensenf, Trockenfrüchten, Dinkel- und Nussbrot

14.50

Fleisch-Deklaration

Rind, Kalb, Poulet, Schwein, Forelle: Schweiz
Maispoularde: Frankreich
Lamm: Australien
Fisch wird ausschliesslich aus MSC zertifizierten Produktionen bezogen.
Lachs: Norwegen
Crevetten: Vietnam



Auswahl-Menus ab 30 Personen

Suppen **6.10**

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen, Kartoffelsuppe mit Majoran, Tomatensuppe mit Basilikum
 Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl (Herbst/Winter), Gazpacho, kalte spanische Gemüsesuppe (Sommer)

Vorspeisen

Bunte Blattsalate mit Sprossen und gerösteten Kürbiskernen	5.80
Gemischter Salat mit Blattsalaten kombiniert mit vier Rohkost- oder angemachten Salaten	7.20
Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella und Basilikum, mariniert mit Balsamicoessig und Olivenöl	10.00
Armagnac-Pastete mit Cumberlandsauce garniert mit Waldorfsalat und Baumnüssen	12.60
Vitello Tonnato, Kalter Kalbsbraten an Thonsauce, garniert mit Zwiebeln und Apfelkapern	14.20

Hauptgänge

Pouletgeschnetztes Casimir mit Früchten	19.00
Schweinskarreebraten mit Senfsauce	22.50
Pouletbrust an Rosmarinsauce	24.00
Rindsgeschnetztes Stroganoff	25.00
Kalbsgeschnetztes Zürcher Art	27.00
Kalbscarrébraten an Steinpilzsauce	34.00
Roastbeef am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise	35.00

Traditionelles

Kalbshacktätschli mit Rosmarinjus	18.40
Wiener Kalbsrahmgulasch	20.50
Geräuchertes Kasseler Rippli mit Sauerkraut und Senf (Herbst/Winter)	23.70

Vegetarisch (mind. 10 Portionen bei Bestellung mit einem Fleischmenu)

Süsskartoffel-Blumenkohl-Curry mit Sojasprossen	15.30
Randenburger mit Petersiliensauce	15.30
Gebratene Kartoffelgnocchi mit Gemüsewürfeln, Pilzen und Parmesan	16.30

Beilagen

Zu unseren Hauptgerichten wählen Sie bitte eine Beilage und ein Gemüse

Salzkartoffeln, Bratkartoffeln mit Rosmarin, Kartoffelstock, Polenta, Eierspätzli, Tagliatelle,
 Trockenreis

Gemüse: Blumenkohl (Sommer/Herbst), Rüebli, Kohlrabi (Frühling/Sommer), Ratatouille

Kürbisgemüse (Herbst/Winter), Randen (Herbst/Winter), Rahmwirsing (Herbst/Winter)

Portion zusätzliches Gemüse **4.80**



Dessert

Luzerner Lebkuchen mit Rahm (<i>Herbst/Winter</i>)	4.80
Erdbeer-Joghurt Crème oder Gebrannte Crème mit Apfel-Ragout	5.50
Schokoladenmousse mit Mango oder Tiramisù	5.50
Fruchtsalat mit Holdundersirup oder Vermicelles mit Meringue und Rahm (<i>Herbst/Winter</i>)	5.90
Panna cotta mit Früchten (<i>saisonal</i>)	5.90
Beerenkompott mit Mascarpone-mousse (<i>Sommer/Herbst</i>)	6.00
Käseteller: Luzerner Rahmkäse, Greyerzer AOC, Brie garniert mit Trauben, Nüssen, Feigensenf, dazu hausgemachtes Fruchtbrot	11.00

Torten (10er oder 12er – Schnitt) – Lieferung nur im Zusammenhang mit einer Menubestellung

Apfeltorte mit Schlagrahm (Zuckerteig, Haselnüssen, Mandeln, Äpfeln, Kuchenguss und Rahm)	41.00
Schwarzwäldertorte (Schokoladenbiskuit, Weichselkirschen, Kirsch und Rahm)	41.00
Ananas-Royaltorte (Biskuitrouladen, Joghurt-Quarkcrème, Ananas)	41.00
Kirschtorte «Zuger Art» (Haselnuss-Japonais, mit Zuger Kirsch getränkter Biskuit und Buttercrème)	44.00

Schnitten (ab 30 Stück pro Sorte oder am Meter) - Lieferung nur im Zusammenhang mit einer Menubestellung

	Stück	/ am Meter
Ananas-Royal-Schnitte (mit Biskuit, Quarkcrème und Ananas)	3.50	69.40
Schwarzwälderschnitte (mit Schokoladenbiskuit, Schokoladen- und Vanillerahm)	3.50	69.40
Tiramisu-Schnitte (mit Löffelbiskuit, Kaffee, Cognac und Mascarponecrème)	3.50	69.40
Orangen-Joghurtschnitte (mit Zuckerteig, Biskuit und Orangen-Joghurtcrème)	3.50	69.40
Crèmeschnitte (mit Blätterteig und Vanillcrème)	3.70	73.60

Weitere saisonale Torten oder Schnitten auf Anfrage



Buffets ab 50 Personen

PASTABUFFET **31.00**
Ohne Salat und Dessert **21.00**

Salate:

Gemischte, saisonale Blattsalat, Balsamicodressing, Oliven-Parisette

Pasta:

Tortelloni mit Ricotta und Spinatfüllung, Spaghetti, Penne

Bitte wählen Sie drei Saucen aus

Carbonara, Bolognese, All'arrabbiata, Zucchinicrèmesauce, Tomatensauce mit Basilikum

Dessert

Tirami-sù, Panna Cotta mit Fruchtsauce im Glas

BUURE - BUFFET **45.00**

Kalte Vorspeisen:

Geräucherte Forellenfilets mit Meerrettichschaum, Gemüseterrine mit Kräutersauce
Siedfleisch mit Gemüse-Vinaigrette, Kabissalat mit Speckwürfeli, hausgemachter
Kartoffelsalat, Blattsalat mit Frenchdressing
Luzerner Wegge und Butter

Hauptgerichte:

Heisser Beinschinken mit Senf, Schweinshalsbraten mit Kräuterjus
Älpler Magronen, Bratkartoffeln mit Rosmarin, Bohnen und Rüeblli

Dessert:

Gebrannte Crème mit Apfel-Ragout im Glas, Emmentaler Meringues mit Rahm,
Schokoladenmousse im Glas

Einige Komponenten dieser Menu Vorschläge sind nur saisonal erhältlich (in Klammer bezeichnet):

Frühling 20.03. – 19.06.

Sommer 20.06. - 21.09.

Herbst 22.09. - 20.12.

Winter bis 19.03.20 und ab 21.12.20

Deklaration Fleisch

Kalb, Rind, Schwein, Poulet, Truthahn: Schweiz

Lamm: Neuseeland