

PARTYSERVICE - APERO

<u>Apéro-Gebäck</u>	<u>Quantität p. Pers.</u>		<u>Preis</u>
- Chäschüechli, Schinkengipfeli, Mini-Frühlingsrolle, Mini-Pizza, assortiert, auf Platten angerichtet	4 - 6 St.	per St.	1.80 CHF
- Blätterteiggebäck mit Käse, Mohn, Mandeln, etc. assortiert, auf Platten angerichtet	20 - 40 g	per kg	122.00 CHF
<u>Apéro-Canapé</u>			
Englisch-Brot ½ Scheibe, belegt und schön garniert:			
a) Schinken, Salami, Fleischkäse, Thon, Sellerie-Apfelsalat, Ei mit Spargel u.a.	3 - 5 St.	per St.	3.40 CHF
b) Roastbeef, Bündnerfleisch, Rohschinken mit Melone, Käse, Streichkäse, Rauchlachs, Crevetten-Mousse u.a.	3 - 5 St.	per St.	3.80 CHF
<u>Antipasti-Platten (zum Apéro oder auch als Vorspeise)</u>			
- Italienische Spezialitäten wie grilliertes Gemüse, Oliven, Kapern, Grana Padano, Coppa, Salami und Rohschinken, Melonenschnitt auf kleine Platten angerichtet, Buure-Baguette		per Port.	16.00 CHF
<u>Kalte Bauernplatte</u>			
Schweinsbraten mit Dörraprikosen, Schinken, Salami, Rohschinken, Mostbröckli, Rohessspeck, 2 Sorten Käse, kleine Melonenschnitze, div. Garnituren und Bauernbrot am Meter		per Port.	16.00 CHF
<u>Gemüse-Crudité</u>			
Verschiedene Gemüse- und Salatsorten, roh und in Stengel geschnitten, dazu 2-3 verschiedene Saucen (Dips auf Sauerrahm-/Mayonnaise-Basis). Karotten, Gurken, Stangensellerie, Peperoni, Radiesli, etc.		per Port.	8.00 CHF
→ Weisse Zellstoff-Servietten inbegriffen!			
Tischtuchrollen weiss / farbig		per m	3.00 / 3.20 CHF

Welches ist die richtige Menge Snacks für einen Apéro?

- Folgende Faktoren sind zu berücksichtigen:
- Art und Dauer des Apéro
- Personenzahl
- Zeitspanne zwischen Apéro und des eventuell nachfolgenden Essens
- Zusammenstellung des nachfolgenden Essens

Mengenrabatt auf Snacks: ab 80 Personen = 2 %, ab 100 Personen = 3 %, ab 150 Personen = 5 %

Für eine ausführliche Beratung stehen wir Ihnen selbstverständlich gerne zur Verfügung. Bitte kontaktieren Sie uns, damit wir einen Termin vereinbaren können.

Gastronomie zum Wohlsein ...

Getränke

pro Flasche

Schaumwein / Weisswein

Obrist Brut "Blanc de blanc" (Obrist, Vevey)	75 cl	*32.00 CHF
Chardonne „Cure d’Attalens“ aoc	75 cl	*33.00 CHF
Yvorne "Commandant"	50 cl	17.50 CHF

Rotwein

Jenins Pinot Noir (G. Schlegel)	75 cl	*33.00 CHF
Dôle "Pot des Braves" (M. Gay)	50 cl	15.00 CHF

➔ Dies sind nur Preisbeispiele aus unserem Weinangebot. Gerne offerieren wir Ihnen eine aktuelle Zusammenstellung, abgestimmt auf Ihren Anlass.

*** Bei allen Flaschenweinen (75 cl): Gläsermiete und -reinigung inbegriffen!**

Früchte-Bowle (je nach Saison)

Weisswein-Bowle „Hausrezept“	lit	32.00 CHF
Früchte-Bowle alkoholfrei	lit	18.00 CHF

Bier und Mineralwasser

Flasche Baarer Lager	58 cl	4.20 CHF
Baarer Goldmandli hell / dunkel	33 cl	3.50 CHF
Eichhof alkoholfrei	50 cl	4.40 CHF
Baarer alkoholfrei	33 cl	3.50 CHF

Mineralwasser Eptinger grün	lit	4.20 CHF
Mineralwasser / Süssgetränke Pet	1,5 lit	5.80 CHF
Orangensaft	lit	5.80 CHF

Chips und Nüssli für Apéro, wenn Getränke durch uns inbegriffen

Kaffee

Café Crème, Espresso, Tee's inkl. Zucker, Rahm etc.		2.20 CHF
Miete Espresso-Maschine, inkl. Reinigung		25.00 CHF

Gastronomie zum Wohlsein ...

Material

Wir organisieren alles was auf den Tisch gehört zu günstigen Konditionen.

Miete und Reinigung von Geschirr, Besteck und Gläser:

- pro Geschirr- und Besteckteil, Wein- und Wasserglas, je
Geschirrmiete ohne Küchenauftrag = Rüstzuschlag 0.60 CHF
20 %

Tischtuchrollen, fester Zellstoff, **weiss / farbig** per m 3.00 / 3.20 CHF
Stofftischtücher und Stoffservietten, Farbe "Champagne" p. Pers, 2.00 CHF

Faltzelt / Garten-Pavillon 3 x 6 m (2 St.)

Miete pro Anlass / Tag
Farbe lindengrün / weiss
Seitenwände teilw. mit Fenster,
wasserabweisend, jedoch kein Allwetterschutz



90.00 CHF

Transport

je nach Aufwand und Auftrag pauschal

Mitarbeiter

für Service und Küche **pro Stunde**
60.00 CHF
bei einem Apéro rechnet man 1 Servicemitarbeiter pro 30 - 40 Personen

Bei „Verkauf über die Gasse“ = 5 % Rabatt auf Küche und alkoholfreie Getränke

PARTYSERVICE - GRILLFEST

	pro Person
<u>Grillbuffet „Waldhütte“</u> (inkl. Fisch, Vegi und Beilage)	36.00 CHF
- Pouletschenkel	CH 24.00 CHF
- Schweinshalssteak	CH
- Lammspiessli	NZ
- Kalbsbratwurst	frisch
- Fischspiess (Lachs, Baudroie) zusätzlich	frisch / tk + 4.50 CHF
- Pikanter Kichererbsen-Burger (vegan) zusätzlich	hausgemacht + 3.50 CHF
<u>Beilage:</u> Weisswein-Risotto mit Champignons oder Salatbuffet (s. unten)	+ 4.00 CHF
<u>Grillbuffet „Country“</u> (inkl. Fisch und Beilage)	40.00 CHF
- Pouletbrustspiessli	CH 28.50 CHF
- Schweins-Spareribs	CH
- Rindshuftsteak	CH
- Tessinerli (Bauernbratwurst-Ringli)	frisch
- Lachsmédailles zusätzlich	frisch + 4.00 CHF
<u>Beilage:</u> Baked potatoes mit Sour-Cream Gemüsespiess zusätzlich oder Salatbuffet (s. unten)	+ 4.00 CHF + 3.50 CHF
 ➔ alle Grilladen sind kleine Stücke und à discretion, jede Fleisch- und Fischart wird mit einer speziellen Grillmarinade gewürzt. Für weitere Vorschläge oder Änderungen beraten wir Sie gerne. Preisanpassung, je nach Marktlage, bleibt vorbehalten.	
- Gasgrill, Miete inkl. Gas und Reinigung	68.00 CHF
- Chafing-dishes (Warmwasserbad) für Buffettisch	inbegriffen
<u>Weitere Beilagen:</u>	p. Person
Ruchbrot	-.80 CHF
versch. Bürli oder Partybrot a. Meter	1.20 CHF
Baked potatoes mit Sour-Cream	4.00 CHF
Maiskolben	3.00 CHF
 <u>Salatbuffet</u> (mind. 4 Sorten)	 p. Person und Sorte
Blattsalate, Kabis, Karotten, Randen, Rettich, Sellerie, Tomaten, Mais-Peperoni, Gurken, div. Bohnen, Zucchetti, Curry-Reis	1.80 CHF
Feiner hausgemachter Kartoffelsalat, Tomaten mit Mozzarella, Hörnliisalat mit Schinken, Poulet mit Früchten, Sommersalat mit Hüttenkäse, Kartoffelsalat als einzige Salatbeilage (330 g)	3.00 CHF 6.00 CHF
 ➔ je grösser die Gruppe, desto grösser das Salatbuffet:	
ab 25 Pers. 1 Sorte; ab 50 Pers. 2 Sorten	zusätzlich gratis

PARTYSERVICE - BUFFET

Salatbuffet (mind. 4 Sorten)

ab 7.20 CHF

Die Salatauswahl finden Sie auf der Seite "Grillfest"

Antipasti-Buffer „Toscana“

- Bunter Bohnensalat mit Zwiebeln und Tomatensalat mit Mozzarella
- Pasta-Salat und marinierte Champignons
- Grillierte Peperoni, Zucchini und Auberginen
- Eingelegte Oliven, Kapernäpfel und gedörrte Tomaten
- Grana Padano und Formaggini
- Coppa, Salami und Rohschinken mit Melonenschnitt
- Siedfleisch mit Salsa verde und Vitello tonnato (Kalbsbraten mit Thunfischsauce)
- Pesce marinato (marinierte Felchenfilets)
- Ciabatta-Brötli

Preis pro Person ab 25 / 40 / 60 Personen

38.00 / 36.00 / 34.00 CHF

Reichhaltiges Kaltes Buffet „Elegance“

- Bündner-Rohschinken und Menzinger Mostbröckli mit Melonenschnitzen
- Hausgemachte Terrine (je nach Wunsch und Saison)
- Roastbeef und Schweinscarrébraten mit Dörraprikosen
- Zarte Pouletbrüstli „Vinaigrette“ oder Mistkratzerli „à l’Oriental“
- Pochierte Salmtranchen „Bellevue“ pochiert mit Sauerrahm-Dillsauce
- Norweger Rauchlachs und geräucherte Forellenfilets
- Verschiedene fantasievolle Garnituren und Spezielsaucen
- Partybrot am Meter, verschiedene Bürli und Portionen-Butter

Preis pro Person ab 25 / 40 / 60 Personen

46.00 / 44.00 / 42.00 CHF

Varianten:

Rindsfilet Wellington, Mini-Hamburger, Schweinsfilet im Teig, geräuchte Truthahnbrust
Bauernschinken, Avocados mit Crevetten, Kalbsbraten (Schulter), Vitello tonnato

Mit diesen Gerichten kann das Buffet ergänzt oder mit ähnlichen Speisen getauscht werden.
Kleine Preisänderungen, je nach Zusammenstellung, bleiben in diesem Falle vorbehalten.

Hors-d’oeuvre-Platten - als Vorspeise oder als Hauptgericht

Eine Auswahl der obigen Zutaten in einfacherer Ausführung
oder als

ab 28.00 CHF

Reichhaltiger Hors-d’oeuvre-Teller

ab 19.50 CHF

Gastronomie zum Wohlsein ...

Warme Buffets

ab 25 Personen

<u>Buffet „Rustico“</u> (inkl. Beilagen) 35.00 CHF	<u>Buffet „Jubilé“</u> (inkl. Beilagen) 42.00 CHF
Schweinhalsbraten 25.50 CHF	Kalbsschulterbraten 33.00 CHF
Frisches Poulet	Roastbeef
Lammgigot	Mistkratzerli
Kalbsbratwurst am Meter	Bauernbratwurst am Meter
Rosmarinjus und Zwiebelsauce	Rosmarinjus und Sauce béarnaise
Kartoffelgratin 4.50 CHF	Weisswein-Risotto mit Pilzen 4.50 CHF
Buntes Mischgemüse 4.00 CHF	Karotten, Blumenkohl, Blattspinat 4.50 CHF
↑ nur Beilage, ohne Fleisch, Zuschlag + 20 %	↑ nur Beilage, ohne Fleisch, Zuschlag + 20 %

<u>Berner Platte</u> (inkl. Beilagen) 30.00 CHF	<u>Einzelne Gerichte</u> (ab 10 Pers.) o. Beilagen
Mageres Siedfleisch	Heisser Bauernschinken 14.00 CHF
Saftiges Rippli vom Hals	Bauernschinken im Brotteig 16.00 CHF
Geräucherter Speck	Schweinhalsbraten mit Bratenjus 14.00 CHF
Rindszunge und Würstli	Kalbsschulterbraten mit Bratenjus 23.00 CHF
Salzkartoffeln	Roastbeef mit Sauce béarnaise 31.00 CHF
Grüne Bohnen	Poulet aus dem Ofen (frisch) 18.50 CHF
Sauerkraut	Lammgigot (Import), Rosmarinjus 18.00 CHF

- Sie wünschen eine individuelle Zusammenstellung? Wir beraten Sie gerne.
- Gerne tranchieren wir das Fleisch an Ihrem Anlass. **Ab 25 Pers. ist die erste Stunde im Preis inbegriffen.**
- Sämtliches Material für eine praktische und schöne Präsentation des Buffets ist inbegriffen.

Desserts

Preis p. Pers.

Frischer Fruchtsalat	7.50 CHF
Gebrannte Crème oder Crème Caramel	7.50 CHF
Verschiedene Früchte- und Schokoladen-Mousse	9.50 CHF
Kirsch- und Schwarzwäldertorte	8.00 CHF
Fruchtkuchen	6.50 CHF
Schokoladencreme mit Birnen	8.50 CHF
Mascarpone-Crème mit Waldbeeren	9.00 CHF
weitere Dessertvorschläge je nach Saison	
Dessertbuffet ab	14.00 CHF
Käseplatte schön garniert	Port. à 100 g 7.50 CHF
mit Weich-, Halbhart- und Hartkäse nach Wunsch zusammengestellt	

Lieferung und Rücktransport

je nach Aufwand und Auftrag

Mitarbeiter

Küche / Service	pro Std.	60.00 CHF
	ab 24.00 Uhr Zuschlag	+ 50 %

Bei „Verkauf über die Gasse“ = 5 % Rabatt auf Küche und alkoholfreie Getränke

PARTYSERVICE - APERO

<u>Apéro-Gebäck</u>	<u>Quantität p. Pers.</u>		<u>Preis</u>
- Chäschüechli, Schinkengipfeli, Mini-Frühlingsrolle, Mini-Pizza, assortiert, auf Platten angerichtet	4 - 6 St.	per St.	1.80 CHF
- Blätterteiggebäck mit Käse, Mohn, Mandeln, etc. assortiert, auf Platten angerichtet	20 - 40 g	per kg	122.00 CHF
<u>Apéro-Canapé</u>			
Englisch-Brot ½ Scheibe, belegt und schön garniert:			
a) Schinken, Salami, Fleischkäse, Thon, Sellerie-Apfelsalat, Ei mit Spargel u.a.	3 - 5 St.	per St.	3.40 CHF
b) Roastbeef, Bündnerfleisch, Rohschinken mit Melone, Käse, Streichkäse, Rauchlachs, Crevetten-Mousse u.a.	3 - 5 St.	per St.	3.80 CHF
<u>Antipasti-Platten (zum Apéro oder auch als Vorspeise)</u>			
- Italienische Spezialitäten wie grilliertes Gemüse, Oliven, Kapern, Grana Padano, Coppa, Salami und Rohschinken, Melonenschnitt auf kleine Platten angerichtet, Buure-Baguette		per Port.	16.00 CHF
<u>Kalte Bauernplatte</u>			
Schweinsbraten mit Dörraprikosen, Schinken, Salami, Rohschinken, Mostbröckli, Rohessspeck, 2 Sorten Käse, kleine Melonenschnitze, div. Garnituren und Bauernbrot am Meter		per Port.	16.00 CHF
<u>Gemüse-Crudité</u>			
Verschiedene Gemüse- und Salatsorten, roh und in Stengel geschnitten, dazu 2-3 verschiedene Saucen (Dips auf Sauerrahm-/Mayonnaise-Basis). Karotten, Gurken, Stangensellerie, Peperoni, Radiesli, etc.		per Port.	8.00 CHF
→ Weisse Zellstoff-Servietten inbegriffen!			
Tischtuchrollen weiss / farbig		per m	3.00 / 3.20 CHF

Welches ist die richtige Menge Snacks für einen Apéro?

- Folgende Faktoren sind zu berücksichtigen:
- Art und Dauer des Apéro
- Personenzahl
- Zeitspanne zwischen Apéro und des eventuell nachfolgenden Essens
- Zusammenstellung des nachfolgenden Essens

Mengenrabatt auf Snacks: ab 80 Personen = 2 %, ab 100 Personen = 3 %, ab 150 Personen = 5 %

Für eine ausführliche Beratung stehen wir Ihnen selbstverständlich gerne zur Verfügung. Bitte kontaktieren Sie uns, damit wir einen Termin vereinbaren können.

Gastronomie zum Wohlsein ...

Getränke

pro Flasche

Schaumwein / Weisswein

Obrist Brut "Blanc de blanc" (Obrist, Vevey)	75 cl	*32.00 CHF
Chardonne „Cure d’Attalens“ aoc	75 cl	*33.00 CHF
Yvorne "Commandant"	50 cl	17.50 CHF

Rotwein

Jenins Pinot Noir (G. Schlegel)	75 cl	*33.00 CHF
Dôle "Pot des Braves" (M. Gay)	50 cl	15.00 CHF

➔ Dies sind nur Preisbeispiele aus unserem Weinangebot. Gerne offerieren wir Ihnen eine aktuelle Zusammenstellung, abgestimmt auf Ihren Anlass.

*** Bei allen Flaschenweinen (75 cl): Gläsermiete und -reinigung inbegriffen!**

Früchte-Bowle (je nach Saison)

Weisswein-Bowle „Hausrezept“	lit	32.00 CHF
Früchte-Bowle alkoholfrei	lit	18.00 CHF

Bier und Mineralwasser

Flasche Baarer Lager	58 cl	4.20 CHF
Baarer Goldmandli hell / dunkel	33 cl	3.50 CHF
Eichhof alkoholfrei	50 cl	4.40 CHF
Baarer alkoholfrei	33 cl	3.50 CHF

Mineralwasser Eptinger grün	lit	4.20 CHF
Mineralwasser / Süssgetränke Pet	1,5 lit	5.80 CHF
Orangensaft	lit	5.80 CHF

Chips und Nüssli für Apéro, wenn Getränke durch uns inbegriffen

Kaffee

Café Crème, Espresso, Tee's inkl. Zucker, Rahm etc.		2.20 CHF
Miete Espresso-Maschine, inkl. Reinigung		25.00 CHF

Gastronomie zum Wohlsein ...

Material

Wir organisieren alles was auf den Tisch gehört zu günstigen Konditionen.

Miete und Reinigung von Geschirr, Besteck und Gläser:

- pro Geschirr- und Besteckteil, Wein- und Wasserglas, je
Geschirrmiete ohne Küchenauftrag = Rüstzuschlag 0.60 CHF
20 %

Tischtuchrollen, fester Zellstoff, **weiss / farbig** per m 3.00 / 3.20 CHF
Stofftischtücher und Stoffservietten, Farbe "Champagne" p. Pers, 2.00 CHF

Faltzelt / Garten-Pavillon 3 x 6 m (2 St.)

Miete pro Anlass / Tag
Farbe lindengrün / weiss
Seitenwände teilw. mit Fenster,
wasserabweisend, jedoch kein Allwetterschutz



90.00 CHF

Transport

je nach Aufwand und Auftrag pauschal

Mitarbeiter

für Service und Küche **pro Stunde**
60.00 CHF
bei einem Apéro rechnet man 1 Servicemitarbeiter pro 30 - 40 Personen

Bei „Verkauf über die Gasse“ = 5 % Rabatt auf Küche und alkoholfreie Getränke

PARTYSERVICE - GRILLFEST

	pro Person
<u>Grillbuffet „Waldhütte“</u> (inkl. Fisch, Vegi und Beilage)	36.00 CHF
- Pouletschenkel	CH 24.00 CHF
- Schweinshalssteak	CH
- Lammspiessli	NZ
- Kalbsbratwurst	frisch
- Fischspiess (Lachs, Baudroie) zusätzlich	frisch / tk + 4.50 CHF
- Pikanter Kichererbsen-Burger (vegan) zusätzlich	hausgemacht + 3.50 CHF
<u>Beilage:</u> Weisswein-Risotto mit Champignons oder Salatbuffet (s. unten)	+ 4.00 CHF
<u>Grillbuffet „Country“</u> (inkl. Fisch und Beilage)	40.00 CHF
- Pouletbrustspiessli	CH 28.50 CHF
- Schweins-Spareribs	CH
- Rindshuftsteak	CH
- Tessinerli (Bauernbratwurst-Ringli)	frisch
- Lachsmédailles zusätzlich	frisch + 4.00 CHF
<u>Beilage:</u> Baked potatoes mit Sour-Cream Gemüsespiess zusätzlich oder Salatbuffet (s. unten)	+ 4.00 CHF + 3.50 CHF
 ➔ alle Grilladen sind kleine Stücke und à discretion, jede Fleisch- und Fischart wird mit einer speziellen Grillmarinade gewürzt. Für weitere Vorschläge oder Änderungen beraten wir Sie gerne. Preisanpassung, je nach Marktlage, bleibt vorbehalten.	
- Gasgrill, Miete inkl. Gas und Reinigung	68.00 CHF
- Chafing-dishes (Warmwasserbad) für Buffettisch	inbegriffen
<u>Weitere Beilagen:</u>	p. Person
Ruchbrot	-.80 CHF
versch. Bürli oder Partybrot a. Meter	1.20 CHF
Baked potatoes mit Sour-Cream	4.00 CHF
Maiskolben	3.00 CHF
 <u>Salatbuffet</u> (mind. 4 Sorten)	 p. Person und Sorte
Blattsalate, Kabis, Karotten, Randen, Rettich, Sellerie, Tomaten, Mais-Peperoni, Gurken, div. Bohnen, Zucchetti, Curry-Reis	1.80 CHF
Feiner hausgemachter Kartoffelsalat, Tomaten mit Mozzarella, Hörnliisalat mit Schinken, Poulet mit Früchten, Sommersalat mit Hüttenkäse, Kartoffelsalat als einzige Salatbeilage (330 g)	3.00 CHF 6.00 CHF
 ➔ je grösser die Gruppe, desto grösser das Salatbuffet:	
ab 25 Pers. 1 Sorte; ab 50 Pers. 2 Sorten	zusätzlich gratis

PARTYSERVICE - BUFFET

Salatbuffet (mind. 4 Sorten)

ab 7.20 CHF

Die Salatauswahl finden Sie auf der Seite "Grillfest"

Antipasti-Buffer „Toscana“

- Bunter Bohnensalat mit Zwiebeln und Tomatensalat mit Mozzarella
- Pasta-Salat und marinierte Champignons
- Grillierte Peperoni, Zucchini und Auberginen
- Eingelegte Oliven, Kapernäpfel und gedörrte Tomaten
- Grana Padano und Formaggini
- Coppa, Salami und Rohschinken mit Melonenschnitt
- Siedfleisch mit Salsa verde und Vitello tonnato (Kalbsbraten mit Thunfischsauce)
- Pesce marinato (marinierte Felchenfilets)
- Ciabatta-Brötli

Preis pro Person ab 25 / 40 / 60 Personen

38.00 / 36.00 / 34.00 CHF

Reichhaltiges Kaltes Buffet „Elegance“

- Bündner-Rohschinken und Menzinger Mostbröckli mit Melonenschnitzen
- Hausgemachte Terrine (je nach Wunsch und Saison)
- Roastbeef und Schweinscarrébraten mit Dörraprikosen
- Zarte Pouletbrüstli „Vinaigrette“ oder Mistkratzerli „à l’Oriental“
- Pochierte Salmtranchen „Bellevue“ pochiert mit Sauerrahm-Dillsauce
- Norweger Rauchlachs und geräucherte Forellenfilets
- Verschiedene fantasievolle Garnituren und Spezielsaucen
- Partybrot am Meter, verschiedene Bürli und Portionen-Butter

Preis pro Person ab 25 / 40 / 60 Personen

46.00 / 44.00 / 42.00 CHF

Varianten:

Rindsfilet Wellington, Mini-Hamburger, Schweinsfilet im Teig, geräuchte Truthahnbrust
Bauernschinken, Avocados mit Crevetten, Kalbsbraten (Schulter), Vitello tonnato

Mit diesen Gerichten kann das Buffet ergänzt oder mit ähnlichen Speisen getauscht werden.
Kleine Preisänderungen, je nach Zusammenstellung, bleiben in diesem Falle vorbehalten.

Hors-d’oeuvre-Platten - als Vorspeise oder als Hauptgericht

Eine Auswahl der obigen Zutaten in einfacherer Ausführung
oder als

ab 28.00 CHF

Reichhaltiger Hors-d’oeuvre-Teller

ab 19.50 CHF

Gastronomie zum Wohlsein ...

Warme Buffets

ab 25 Personen

<u>Buffet „Rustico“</u> (inkl. Beilagen) 35.00 CHF	<u>Buffet „Jubilé“</u> (inkl. Beilagen) 42.00 CHF
Schweinhalsbraten 25.50 CHF	Kalbsschulterbraten 33.00 CHF
Frisches Poulet	Roastbeef
Lammgigot	Mistkratzerli
Kalbsbratwurst am Meter	Bauernbratwurst am Meter
Rosmarinjus und Zwiebelsauce	Rosmarinjus und Sauce béarnaise
Kartoffelgratin 4.50 CHF	Weisswein-Risotto mit Pilzen 4.50 CHF
Buntes Mischgemüse 4.00 CHF	Karotten, Blumenkohl, Blattspinat 4.50 CHF
↑ nur Beilage, ohne Fleisch, Zuschlag + 20 %	↑ nur Beilage, ohne Fleisch, Zuschlag + 20 %

<u>Berner Platte</u> (inkl. Beilagen) 30.00 CHF	<u>Einzelne Gerichte</u> (ab 10 Pers.) o. Beilagen
Mageres Siedfleisch	Heisser Bauernschinken 14.00 CHF
Saftiges Rippli vom Hals	Bauernschinken im Brotteig 16.00 CHF
Geräucherter Speck	Schweinhalsbraten mit Bratenjus 14.00 CHF
Rindszunge und Würstli	Kalbsschulterbraten mit Bratenjus 23.00 CHF
Salzkartoffeln	Roastbeef mit Sauce béarnaise 31.00 CHF
Grüne Bohnen	Poulet aus dem Ofen (frisch) 18.50 CHF
Sauerkraut	Lammgigot (Import), Rosmarinjus 18.00 CHF

- Sie wünschen eine individuelle Zusammenstellung? Wir beraten Sie gerne.
- Gerne tranchieren wir das Fleisch an Ihrem Anlass. **Ab 25 Pers. ist die erste Stunde im Preis inbegriffen.**
- Sämtliches Material für eine praktische und schöne Präsentation des Buffets ist inbegriffen.

Desserts

Preis p. Pers.

Frischer Fruchtsalat	7.50 CHF
Gebrannte Crème oder Crème Caramel	7.50 CHF
Verschiedene Früchte- und Schokoladen-Mousse	9.50 CHF
Kirsch- und Schwarzwäldertorte	8.00 CHF
Fruchtkuchen	6.50 CHF
Schokoladencreme mit Birnen	8.50 CHF
Mascarpone-Crème mit Waldbeeren	9.00 CHF
weitere Dessertvorschläge je nach Saison	
Dessertbuffet ab	14.00 CHF
Käseplatte schön garniert	Port. à 100 g 7.50 CHF
mit Weich-, Halbhart- und Hartkäse nach Wunsch zusammengestellt	

Lieferung und Rücktransport

je nach Aufwand und Auftrag

Mitarbeiter

Küche / Service	pro Std. 60.00 CHF
	ab 24.00 Uhr Zuschlag + 50 %

Bei „Verkauf über die Gasse“ = 5 % Rabatt auf Küche und alkoholfreie Getränke