

Beispiele für Caterings/Events

3-Gang Menu

Hausgemachtes Pilzraviolo

Tomatenschaum, Parmesan

Rindshuft-Medaillon

Risotto oder Kartoffel Mille-feuille, saisonales Gemüse,
Rindsjus oder Portweinjus

Zwetschgenvariation

Zwetschgenmousse, gekochte Zwetschgen, Zwetschgenstreuselkuchen

3 Gang Menu

Vorspeise

Auberginen-Tatar
serviert mit Toast, Papadum und Butter

Hauptgang

Luzerner Schweinsfilet, saisonales Gemüse,
Kartoffel Mille-feuille, Pommery-Senf-Sauce oder
Pilz-Rahmsauce

Dessert bitte eins auswählen

Tonkabohnenmousse, Zitronencrème, Tiramisu, Panna cotta, Orangencrème, Mandelkuchen, Brownie,
Zwetschgenstreusel-Kuchen, Schokoladen-Tarte, Marroni-Opera, Lemoncurd-Tartelettes,
Zitronen-Sauerrahm-Schnitte

Beispiele für Caterings/Events

3 Gang Menu

Vorspeise

Dorade Royal Ceviche
Passionsfruchtvinaigrette

Hauptgang

Weiderind-Entrecôte am Stück, Weissweinsrisotto,
saisonales Gemüse, Portweinjus

Dessert

Blätterteig Mille-feuille, eingelegte Rotweinzwetschgen,
Tonkabohnencreme, gebrannte Walnüsse

3 Gang Menu vom Buffet

Vorspeise

Grüner Salat mit saisonalem Gemüse
Saucen: französisch, italienisch
dazu hausgemachte Focaccia

Hauptgang Buffet

Osso bucco
Mediterranes Gemüse
Risotto, Nudeln

Hauptgang Buffet Vegi

Steinpilzrisotto oder
hausgemachte Tagliatelle, Zucchini-Zitronen-Sauce oder
Auberginen-Piccata, hausgemachte Nudeln, Sugo

Dessert

Schoggikuchen, Vanille Glace und Zitronenmousse

Beispiele für Caterings/Events

Apéro Riche

Alle Speisen werden in kleinen Portionen serviert

Rindstatar-Tartelette, Spinat-Tomaten-Tartelette,
Auberginentatar (dazu servieren wir Toast und Papadum), Solothurner Wysüppli,
hausgemachtes Pilzraviolo,
Linseneintopf (mit oder ohne Kabeljau)
Risotto (nach Ihrer Wahl: Weisswein, Parmesan...)
mit oder ohne Rindsgeschnetzeltes nach Stroganoff-Art

Dessert

Zitronen crème, Kuchen nach Wahl

Orientalisches Buffet/ Mezze Style

Apéro

Dips: Limetten-Minz Joghurt, Baba Ghanoush, Hummus, Muhammar
(orientalischer Peperoni/Walnuss Dip), Falafel,
mit orientalischem Brot

Mezze Hauptgang

Chicken Oriental, Lammgigot, Kichererbseneintopf,
Safranreis, orientalisch gewürzte Linsen mit Feta,
mediterranes Gemüse, Taboulé Salat

Upgrade

Oriental Rib-Eye-Spiesse und Pistaziengebäck

Dessert

orientalisches Joghurt Dessert, Schokoladentarte, Zitronen crème, Tiramisu,
Pannacotta, Orangencrème, Tonkabohnen-Mousse

Beispiele für Caterings/Events

Tapas Style

El Padron-Plato

Pimientos de Padrón, Serranoschinken, Gambas, Manchego, Oliven, Peperoni, Zucchetti, Geissenkäse, Feigen, Chorizo, Cherrytomaten

Aioli, Tomatendip el Padron, Mandel-Olivendip,

hausgemachtes Baguette und Kartoffeltortilla,

Plato principal tavolo

Assado Ribs vom Weiderind, Pollo Aiolo, Bacalao Croquetas, Portobello relleno

Patatas Bravas, Safran-Gemüse-Reis, Verduras a la Perilla

Dessert

Crema Catalana und spanischer Mandelkuchen

Exklusives Menu

Apéro

Bio Black Tiger, Mango-Papaya-Salat, Granatapfel

Mini Taco, Rib Eye, schwarzes Bohnenpüree, Rote Zwiebel, Salsa

Goldbrassenfilet, Baby-Spinat, getrocknete Tomaten & Oliven

Knusper-Wachtelei, Miso-Crème, Peperoncini

Beispiele für Caterings/Events

Amuse Bouche

Weiderind-Tartar, Trüffelmayonnaise, Quinoa,

Premier

Jakobsmuschel-Carpaccio, Graved Lachs Forelle,
Passionsfruchtvinaigrette, Avocado, Sesamtuille

Deuxième

Foie Gras gebraten, Rhabarber, Rhabarbersenf, Safranbrioche

Troisième

Bisonfilet, 5-Pfefferkruste, gefüllte Artischocken, Waldpilze,
Topinambur-Kartoffelschaum, Portweinjus

Dessert

Himbeertarte, 73% Zartbitterschokolade, karamellisierte Pistazien

Käseauswahl

Trüffelhonig, Zwiebel Chutney, Aprikosensenf, Roggenbrot

Verrechnung Personal bei Caterings

Eventleiter à CHF 95/Std.

Stellvertretung Eventleiter à CHF 75/Std.

Küchen-/Sous-Chefin à CHF 75/Std.

Koch, Service und Bar à CHF 45/Std.

Personal nach Aufwand