



Buffet Albishorn

Salatbuffet

Maiskörnersalat mit Currydressing, Rüebli-salat mit Orangensenf
Chabissalat mit Speckwürfeli, Tomatensalat mit Cipolottipesto
Grüner Bohnensalat mit Knoblauch, Gemischte Blattsalate

Hausdressing und Kräuter-Rahmdressing

Gemischte Holzofenbrote und gesalzenem Butterschaum

Hauptgangbuffet

Hausgemachter Kalbshackbraten „GoldLine“ (CHE)
serviert an einer Weisswein-Rahmsauce mit Edelpilzen

Kräuterbraten aus dem Ofen vom Schweinsnierstück (CHE)
serviert mit würzigem Clevner-Kräuterjus und Senfsaat

dazu frisches Saisongemüse nach Angebot
frischer Kartoffelstock und Butternudeln

Dessertbuffet

Dunkles Schokoladenmousse mit Waldbeermark und Doppelrahm
Zitronenmousse mit Rhabarberkompott und frischen Erdbeeren
Gebrannte Crème mit Caramelcrumble und Mandelkrokant
Dessertkreation „GoldLine“ je nach Saisonangebot

Gemischtes Kaffeegebäck

Buffetpreis pro Person 74.00 Fr.

(ab 20 Personen)

(ohne Lieferung, Buffetaufbau, Personal und Geschirr)



Buffet Pilatus

Salatbuffet

Rüebli Salat mit Paprikadressing, Tomatensalat mit Basilikumpesto

Blumenkohlsalat mit Rahmdressing, Gurkensalat mit Kräutern

Maissalat mit Peperoniwürfeli, Gemischte Blattsalate

Gartenkräutervinaigrette und Rahm-Quarkdressing

Gemischte Holzofenbrote und gesalzenem Butterschaum

Hauptgangbuffet

Rahmgeschnetztes mit Pouletbrust und Brätchügeli (CHE)

serviert an Wein-Rahmsauce mit Pilzen und Kräutern

Rinds-Saftplätzli (CHE) aus dem Ofen „Schwyzer Art“

serviert mit frischem Rotweinjus und Grillgemüse

dazu frisches Saisongemüse nach Angebot

hausgemachte Eierspätzli und Kräuterreis

Dessertbuffet

Weisses Tobleronemousse mit Nusskrokant und Aprikosenmark

Vanille Flan mit Beerenmark und frischen Saisonbeeren

Waldbeer-Joghurtmousse mit marinierten Blaubeeren

Dessertkreation „GoldLine“ je nach Saisonangebot

Gemischtes Dessertkonfekt

Buffetpreis pro Person 78.00 Fr.

(ab 20 Personen)

(ohne Lieferung, Buffetaufbau, Personal und Geschirr)



Buffet Le Diablerets

Vorspeisenbuffet

Grillgemüsesalat mit Olivenpesto, Kefensalat mit Kräuterdressing
Tomatensalat mit Vacherin, Cole Slawsalat mit Cocktaildressing
Frischer Blattsalat, Lyoner-Röllchen (CHE) mit Senfmarinade

Waadtländerdressing und Frenchdressing mit Kräutern
Gemischte Holzofenbrote und gesalzenem Butterschaum

Hauptgangbuffet

„Winzer-Ragout“ Kalbs-Fricassée (CHE) mager vom Stotzen
serviert an Estragon-Rahmsauce mit Lauch und Pilzen

Pouletbrust (CHE) gebraten mit Kräutern der Provence
serviert an Ratatouillesauce mit Tomaten und Grillgemüse

dazu frisches Saisongemüse nach Angebot
Nudeln mit Basilikumpesto und Butterreis

Dessertbuffet

Milch-Schokoladenmousse mit Haselnusskrokant und Williams
Orangen-Joghurtmousse mit Mangomark und Dörraprikosen
Vanilleschaum mit Eiercognac und marinierten Himbeeren

Dessert „GoldLine“ je nach Saisonangebot

Dessertkonfekt und gemischte Macarons

Buffetpreis pro Person 81.00 Fr.

(ab 20 Personen)

(ohne Lieferung, Buffetaufbau, Personal und Geschirr)



Buffet Alpstein

Vorspeisenbuffet

Tomatensalat mit Wildkräutern, Bohnensalat mit Cipolotti
Randensalat mit Äpfeln, Selleriesalat mit Trauben und Nüssen
Frischer Blattsalate, Käse-Röllchen mit Salsiz-Vinaigrette

Alpkräuterdressing und Joghurtdressing
Gemischte Holzofenbrote und Blütenfrischkäse

Hauptgangbuffet

St. Galler Klosterbraten vom Kalbsstotzen (CHE)
serviert an Calvados-Rahmsauce und Bratapfelilet

Schweinsfilet im Speckmantel (CHE) vom Grill
serviert mit sautierten Waldpilzen und Kräuterbutter

dazu frisches Saisongemüse nach Angebot
frische Quarkknöpfli und hausgemachter Kartoffelgratin

Dessertbuffet

„Schümli-Pflümli“ mit Kaffeemousse, Pflaumenmark und Rahmhaube
Appenzeller Grüessli mit Rahm-Caramelcrème und Nidelzettli
Erdbeermousse mit Bergminze und marinierten Erdbeeren
Frischer Fruchtsalat mit Mangomark und Orangenlikör

Dessertkonfekt und Caramel-Florentiner

Buffetpreis pro Person 82.00 Fr.

(ab 20 Personen)

(ohne Lieferung, Buffetaufbau, Personal und Geschirr)



Buffet Piz Bernina

Vorspeisenbuffet

Tomatensalat mit Alpkäse , Weisschabissalat mit Bündner Salsiz
Rüebli-salat mit Rahmdressing, Maiskörnersalat mit roten Bohnen
Frischer Blattsalate, Siedfleisch-Involtini (CHE) mit Senfmarinade

Bergblütendressing und Sauerrahmdressing
Gemischte Holzofenbrote und Kräuterfrischkäse

Hauptgangbuffet

Roastbeef (IRL) vom Black Angus Beef, rosa gebraten
dazu frische Bergblüten-Bernaisesauce mit Estragon

Bündner-Gemüse-Capuns „Val Lumnezia“ (Vegetarisch)
Pizokelteig im Mangoldblatt mit Weinrahmsauce und Käse

dazu frisches Saisongemüse nach Angebot
Bärlauchnudeln und Ofenkartoffeln mit Rosmarin

Dessertbuffet

Zartbitter Schokoladenmousse mit Brombeermark und Doppelrahm
Gebrannte Crème mit Crumble, Rahmcaramel und Mandelkrokant
Blutorangenmousse mit Mandarinengelee und Himbeergriess
Vanille Panna Cotta mit Kirschenkompott und Bündner Röteli

Dessertgebäck und Fruchtgeleekonfekt

Buffetpreis pro Person 86.00 Fr.

(ab 20 Personen)

(ohne Lieferung, Buffetaufbau, Personal und Geschirr)



Buffet Monte Bré

Vorspeisenbuffet

Rüebli Salat mit Orangendressing, Bohnensalat mit Zitronenpesto
Tomaten-Mozzarella mit Basilikum, Gemischte Blattsalate
Kohlrabisalat mit Rahmdressing

Antipastiplatte mit frischem Grillgemüse und Kräuteroliven
Truten-Involtini, mariniert mit würziger Thonrahmsauce

Balsamicodressing, Rahmdressing mit Maggia-Pfeffer
Holzofenbrote, Rosmarin-Focaccia und Butterschaum

Hauptgangbuffet

Kalbshaxen (CHE) vom Oberschenkel, mager ohne Knochen
geschmort im Weissweinsud mit Kräutercremolata

Rindshuftfilet-Würfel (CHE) gebraten in Kräuteröl
an Paprikarahmsauce mit sautierten Kräuterseitlingen

dazu frisches Saisongemüse nach Angebot
Rahmpolenta mit Röstzwiebeln und Pasta Trofie „Roma“

Dessertbuffet

Limettenmousse mit Basilikum, Himbeermark und Saisonbeeren
Stracciatella-Mousse mit Mandelkrokant und Schokoladensauce
Mascarpone-Tiramisu mit Löffelbiskuit, Espresso und Kaffeelikör
Frischer Fruchtsalat „GoldLine“ mit Mangomark und Likör

Dessertkonfekt und Mini-Amaretti

Buffetpreis pro Person 89.00 Fr.

(ab 20 Personen)

(ohne Lieferung, Buffetaufbau, Personal und Geschirr)



Grillbuffet "Höllgrotte"

Salatbuffet

Tomatensalat mit Cipolottidressing / Grüner Bohnensalat mit Chnoblidressing
Weisschabissalat mit Speckwürfeli / Russischsalat mit Ei und Rahmdressing
Rüebli­salat mit Sauerrahmdressing / Maiskörnersalat mit Gartenerbsen
Hörnli­salat mit Käse / Gemischter Blattsalat

Italiandressing / Joghurt- Kräuterdressing
Chnoblibrot vom Grill / Gemischte Holzofenbrote

Fleischbuffet (ca. 300gr pro Person)

Kalbsmedaillons an Kräutermarinade / Lammkotelettes an Knoblauchmarinade
Rindshuftplätzli an Gewürzmarinade / Schweinsschnitzel an Senfmarinade
Pouletbrüstli an Asiamarinade / Gemischte Partywürstli vom Dorfmetzger

Grillsaucen und Buttermischungen

Tartarsauce / Meerrettich- Senfsauce / Barbecuesauce / Knoblauchsauce
Currysauce mit Mango / hausgemachter Kräuterbutter

Beilagen

Grillgemüseplatte mit Zucchetti, Peperoni, Rüebli, Tomaten und Kräuterpesto
Folienkartoffeln aus dem Ofen, dazu Sauerrahmsauce mit Schnittlauch

Dessertbuffet

Melba- Tiramisu mit Mascarpone, Cake, Himbeerenmark und Pfirsichkompott
Vanilleschaum mit Kirsch, Waldbeerenmark, Cassis und frischen Beeren
Zitronen- Joghurtmousse mit Dörraprikosen- Kompott und Likör
Gebrannte Crème mit Caramelcrumble und Mandelkrokant

Frischer Schokoladenkuchen geschnitten als Konfekt

Buffetpreis pro Person 84.00 Fr.

ab 30 Personen

(ohne Lieferung, Buffetaufbau, Personal, Geschirr und Grill)



Grillbuffet "Stromboli"

Salatbuffet

Pastasalat mit Käse und Dörrotomaten / Bohnensalat mit Zitronencremolata
Chabissalat mit Coppawürfeli / Hirtensalat mit Grillgemüse, Oliven und Feta
Rüebli­salat mit Orangendressing / Maiskörnersalat mit Peperoniwürfeli
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum / Gemischter Blattsalat

Toskanadressing mit Balsamico / Limetten- Rahmdressing mit Basilikum
Chnolibrot vom Grill / Rosmarin Focacciabrot / Holzofenbrote

Fleischbuffet (ca. 350gr pro Person)

Rindshuftfiletsteak mit Paprikamarinade / Kalbsmedaillon mit Zitronenmarinade
Poulet- Oberschenkel mit Currymarinade / Lammnierstück mit Kräutermarinade
Schweinsfiletspiess mit Senfmarinade / Zanderfilet in der Folie mit Pestorahm
Gambas "Black Tiger" ohne Schale, mariniert mit Limetten- Chilimarinade

Grillsaucen und Buttermischungen

Remouladensauce / Barbecuesauce hot / Tzaizikisauce / Salsa verde
Grillgemüsesauce / hausgemachte Gewürzbutter mit Maggiapfeffer

Beilagen

Camponata von Saisongemüsen, würzigem Tomatensugo und Kräuterpesto
Grill- Risotto mit Safranreis, Weisswein, sautierten Pilzen und Parmesan

Dessertbuffet

Orangen- Joghurtcrème mit frischem Mango Kompott und Passionsfruchtmark
Stracciatellamousse mit gesalzenem Mandelkrokant und Schokoladensauce
Waldbeerenmousse mit Minze, Himbeermark und frische Beeren mit Rahm
Tiramisu mit Mascarponecrème, Löffelbiskuits, Espresso und Kaffeeликör
Frischer Fruchtsalat "GoldLine" mit Südfruchtmark und Limoncello

Buffetpreis pro Person 87.00 Fr.

ab 35 Personen

(ohne Lieferung, Buffetaufbau, Personal, Geschirr und Grill)



Grillbuffet "Yellowstone"

Salatbuffet

Cole Slawe Salat mit Gauchodressing / Tomatensalat mit rotem Zwiebelchutney
Cowboysalat mit Gemüse, Kartoffeln und Chilidressing / Gemischter Blattsalat
Rüebli Salat mit Rauch- Paprikadressing / Maiskörnersalat mit roten Bohnen
Zucchettisalat mit Grillpeperonipesto / Randensalat mit Cranberrys

Shirazdressing mit Kräutern / Californiadressing
Chnolibrot vom Grill / Maisbaguettes mit Chili / Holzofenbrote

Fleisch aus dem Oklahomagrill am Stück grilliert (ca. 350gr pro Person)

Kalbsmedaillon (CHE) vom Stotzen mit Zitronen- Kräutermarinade
Rindsfilet vom Mittelstück (IRL) grilliert mit Gewürzmarinade
Schweinscarrée (CHE) mit geräuchtem Barbequepfeffer
Lammracks (IRL) mit Knoblauch- Pfefferminzmarinade

Grillsaucen und Buttermischungen

Sauce Bernaise / Barbequesauce hot / Ranchersalsa / Kräuterbutter

Beilagen

Grillgemüseplatte mit Zucchini, Peperoni, Rüebli, Tomaten und Kräuterpesto
Brätlerkartoffeln aus dem Ofen, mit frischen Gartenkräutern und Knoblauch

Dessertbuffet

Pina Colada Becher mit Exoticmousse, Ananas, Limette, Kokosmark und Rum
Vanilleschaum mit Bananenchips, Krokant, Bananenlikör und Schokosauce
Zitronen- Cheesecakecrème mit frischem Mangokompott und Limoncello
Dunkles Schokoladenmousse mit Cranberryragout, Brownies und Rahm
Panna Cotta mit Whisky, Himbeerenmark und frischen Erdbeeren
Gemischtes Kaffeegebäck "GoldLine"

Buffetpreis auf Anfrage

ab 40 Personen

(ohne Lieferung, Buffetaufbau, Personal, Geschirr und Grill)



Gala Buffet "Alhambra"

Cocktail Apéro

Spanische Apéro-Löffelkreationen

Rauchlachsfilet (NOR) mit Meerrettich / Thunfischfilet (FAO71) mit Orangenpesto
Parmaschinken (ITA) mit Honigmelone / Pouletbrust (CHE) mit Mango- Cremolata
Auberginentatar mit Grillpeperoni / Grillzucchini mit Basilikum- Ricotta

Vorspeisenbuffet

Spanische Spezialitäten liebevoll angerichtet in Tonschalen, serviert mit Steinofen-Baguettes

Gambassalat "Black Tiger" (VNM) mit Grillgemüsepesto, frischen Kräutern und Zitronendressing
Ofentomaten-Tartelette mit Mozzarella, Rucola mariniert mit Basilikumpesto und Garnitur
Rindsfliet-Carpaccio (CHE) von Hand geschnitten mit Limettenöl, Rucola und Parmesan
Vitello Tonnato (CHE) aus dem Weinsud, mit würziger Thonrahmsauce und Kapern

Hauptgangbuffet

Die Speisen werden als Buffet aufgebaut

Kalbssarrébraten (CHE) aus dem Ofen, mit Estragon- Rahmsauce und Artischockenherzen
Brasato "Barcelona" von der Rindsschulter (CHE) an Merlotjus mit sautierten Pilzen
Poulardenbrust (CHE) gebraten mit der Haut, Grillgemüse und Tomatenragout
Tagliatelle mit Safranbutter / Überbackene Rosmarinkartoffeln
Serviert mit frischen Saisongemüsen je nach Marktangebot

Dessertbuffet

Angerichtet im Mini-Weckglas und als Buffet aufgebaut

Tiramisu mit Mascarpone Schaum, Löffelbiskuits, Espresso, Kaffeeликör und Schokoladenhaube
Fruchtsalat von ausgesuchten Saisonfrüchten, mariniert mit Mangomark und Bananenlikör
Stracciatellamousse mit Nusskrokant, Crumble, Schokoladensauce und Mandel- Florentiner
Limetten- Joghurtschaum mit Cake, Limoncello, Himbeermark und Pfirsichkompott
Vanille Panna Cotta, mit marinierten Dörraprikosen
Gemischtes Dessertkonfekt

Buffetpreis auf Anfrage

ab 40 Personen



Gala Buffet "Buckingham Palace"

Cocktail Apéro

Englische Apéro-Löffelkreationen

Kräuterlachs (SCO) mit Dillsenfcrema / Thunfisch Tataki (FAO71) mit Wakamesalat
Pastramirolls (CHE) mit Grillpeperoni / Rindsfilet- Tatar (CHE) mit Parmesan
Dörrtomatenfilet mit Mozzarella / Birnenfilet mit Roquefortmousse

Vorspeisenbuffet

Britische Spezialitäten liebevoll angerichtet auf Mini-Porzellan, serviert mit Steinofen-Baguettes

Schottisches Gravedlachsfilet mit Dillsenmarinade, Sesam Bun und Sauerrahmdip
Lammnierstück (IRL) mit Minzcrème, auf Bohnensalat mit Knoblauchdressing
Glasierte Entenbrust (FRA) mit Orangenglasur, auf rotem Linsensalat
Gemüsetatar mit Peperonimark, auf Grillzucchetti- Carpaccio

Hauptgangbuffet

Die Speisen werden als Buffet aufgebaut

Schweinsfilet- Medaillons (CHE) vom Grill, mit Kräuter- Rahmsauce und sautierten Edelpilzen
Roastbeef "Black Angus" (IRL) rosa gebraten, serviert mit frischer Sauce Bernaise
Riesengravadlachs "Black Tiger" (VNM) an Currysauce mit asiatischen Gewürzen
Hausgemachter Kartoffelgratin / Gebratener Reis mit Sesam und Ei
Serviert mit frischen Saisongemüsen je nach Marktangebot

Dessertbuffet

Angerichtet im Mini-Weckglas und als Buffet aufgebaut

Frischer Fruchtsalat von ausgesuchten Saisonfrüchten, mariniert mit Aprikosenmark und Likör
Weisses Schokoladenmousse mit Bananencrumble, Schokoladensauce und Mandelkrokant
Karibien Cocktail mit Piña Colada Mousse, Rum, Ananasmark und frischer Mango
Latte Macchiato mit Kaffeemousse, frischem Espresso und Schokoladenhaube
Beerenbecher mit Waldbeerschaum, Rhabarbermark und frischen Erdbeeren
Gefüllte Schaum- Makarons

Buffetpreis auf Anfrage

ab 40 Personen



Gala Buffet "La Tour d'Eiffel"

Cocktail Apéro

Englische Apéro-Löffelkreationen

Rauchforellenfilet (CHE) mit Meerrettichschaum / Lachsroulade (NOR) mit Kräuterfrischkäse
Trutenbrust (GER) Involtini, gefüllt mit Kräuterschaum / Lammfilet (IRL) mit Ratatouillecrème
Artischockenherzen mit Nusscrème / Französischer Rahmbrie mit Trüffelmouse

Vorspeisenbuffet

Französische Spezialitäten liebevoll angerichtet auf Mini-Porzellan, serviert mit Steinofen-Baguettes

Kalbfleischpastete (CHE) mit Cumberlandgelée, mit Selleriesalat, Baumnüssen und Trauben
Jambon cru vom Nierstück (CHE) mit Melonenfilets und Apfeltatar mit Pfefferblüten
Crevetten- Cocktail (CHL) an Cognac- Cocktailsauce, auf rotem Linsensalat
Grüne Spargelspitzen und Kräuterfrischkäse, mit Eifilet und Hobelkäse

Hauptgangbuffet

Die Speisen werden als Buffet aufgebaut

Rindsfiletspitzen (IRL) Stroganoff an Rauchpaprikajus mit Grillgemüse und Crème fraîche
Kalbsbraten (CHE) vom Stotzen mit Weisswein- Rahmsauce und sautierten Waldpilzen
Schweinscarréebraten (CHE) mit Café de Paris Buttersauce mit frischen Kräutern
Frische Eierspätzli mit Basilikumpesto/ Hausgemachter Gratin Dauphinois
Serviert mit frischen Saisongemüsen je nach Marktangebot

Dessertbuffet

Angerichtet im Mini-Weckglas und als Buffet aufgebaut

Mousse au Chocolat, zartbitter Schokoladenmousse mit Birnenmark, Williams und Doppelrahm
Blaubeer-Tiramisu, Mascarponecrème, Zitronencake, Brombeermark, Heidelbeeren und Cassis
Frischer Fruchtsalat von ausgesuchten Saisonfrüchten, mariniert mit Fruchtmark und Likör
Vanille Panna Cotta mit Himbeersauce, marinierte Erdbeeren und Pfefferminz- Cremolata
Gebrannte Crème mit Caramelsauce, Crumble, Rahm und gesalzenem Mandelkrokant
Gemischtes Pariser Konfekt

Buffetpreis auf Anfrage

ab 40 Personen