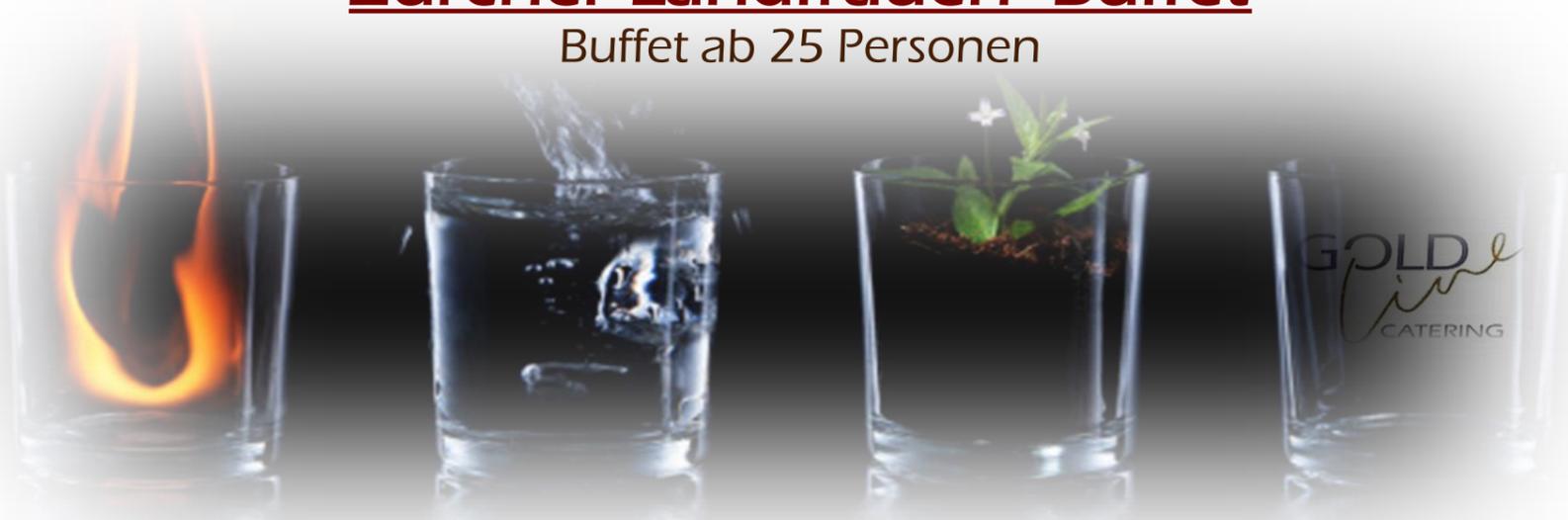


Zürcher Landfrauen- Buffet

Buffet ab 25 Personen



Vorspeisenbuffet

Rüebli Salat mit Orangendressing / Maiskörnersalat mit Gartenerbsen
Tomatensalat mit Cipolottidressing / Grüner Bohnensalat mit Chnoblidressing
Weisschabissalat mit Speckwürfeli / Gartenfrischer Blattsalat, bunt gemischt
Feiner Saisonsalat je nach Tagesangebot

Siedfleisch Rollen gefüllt mit Gemüse mousse an einer rassigen Senfvinaigrette
Bauern- Wähe mit Lauch, Sbrinz, Buureschüblig und würzigem Rahmguss

Italiandressing / Frenchdressing mit Kräutern
Gemischte Holzofenbaguettes dazu Kräuterfrischkäse

Hauptgangbuffet

Hausgemachte Kalbshacktäschi mit Paprikarahmsauce und Peperoni
Schweinsnierstück aus dem Ofen mit frischem Clevnerjus und Rosmarin
Gehacktes Rindfleisch mit Kalbsfond, Tomatenwürfeli und glasierten Zwiebeln

Serviert mit frischem Saisongemüse je nach Marktangebot

Hörnliauflauf mit Rahmguss, Greyerzerkäse und Zwiebelschweize
Butternudeln mit gerösteten Kräuterbrotwürfeli

Dessertbuffet

Gebrannte Crème nach Grossmutter's Rezept mit Rahm und Mandelkrokant
Dunkles Schokoladenmousse mit Flüssigrahm und Himbeermark
Vanilleschaum mit Kirsch und marinierten frischen Saisonbeeren
Zitronen- Joghurtcrème mit Aprikosenkompott und Schlagrahm

dazu eine Platte gemischtes Dessertkonfekt

Preis auf Anfrage

(ohne Lieferung, Buffetaufbau, Personal und Geschirr)

Luzerner Ratsherren- Buffet

Buffet ab 25 Personen



Vorspeisenbuffet

Tomatensalat mit Cipolottidressing / Blumenkohlsalat mit Ei und Rahmdressing
Rüebli-salat mit Orangendressing / Gurkensalat mit Meerrettich und Kräuterpesto
Maiskörnersalat mit Peperoniwürfeli / Gartenfrischer Blattsalat, bunt gemischt
Feiner Saisonsalat je nach Tagesangebot

Schinkenrollen, gefüllt mit weissen Spargeln und Sbrinz- Vinaigrette
Luzerner Wähe mit Zwiebeln, Bergkäse, Bratspeck und würzigem Rahmguss

Rotwein- Kräuterdressing / Luzerner- Rahmdressing
Gemischte Holzofenbaguettes dazu Kräuterfrischkäse

Hauptgangbuffet

Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Brätchügeli, Champignons und Rahmsauce
Rindsschmorbraten von der Schulter, mit Clevnerjus und roten Zwiebeln
Gebratene Pouletbrüstli mit Grillgemüsepesto und frischen Kräutern

Serviert mit frischem Saisongemüse je nach Marktangebot

Frischer Kartoffelstock mit Rahm und Butter
Hausgemachte Eierspätzli

Dessertbuffet

Weisses Tobleronemousse mit Aprikosenmark und Müesslikrokant
Vanillecrème mit frischen Erdbeeren, mariniert mit Beerenmark
Caramelköppli im Weckglas, abgeflämmt mit Zucker und garniert
Haselnussmousse mit Nusslikör und Blaubeerkompott

dazu eine Platte Dessertkonfekt "GoldLine"
und Minirouladen gefüllt mit Erbeer-, Schokoladen- und Zitronencreme

Preis auf Anfrage

(ohne Lieferung, Buffetaufbau, Personal und Geschirr)

Bündner Äpler- Buffet

Buffet ab 25 Personen



Vorspeisenbuffet

Rüebli Salat mit Sauerrahmdressing / Chabissalat mit Rohschinken
Tomatensalat mit roten Zwiebeln / Rettichsalat mit Bergkäse und Trauben
Gurkensalat mit Alpkräuter dressing / Gartenfrischer Blattsalat, bunt gemischt
Feiner Saisonsalat je nach Tagesangebot

Äpler- Wähe mit würzigem Bündner Bergkäse und Rahmguss
Spiessli mit Bündner Rohschinken und Melonenperlen

Bündner dressing mit Alpkräuterpesto / Quarkdressing mit Blüten
Gemischte Holzofenbaguettes dazu Kräuterfrischkäse

Hauptgangbuffet

Rindsfiletwürfel an Steinpilz- Kräuterjus mit Peperonistreifen und Cipolotti
Schweinsnierstück- Saltimbocca mit Bündner Rohschinken und Salbeibutter
Bündner Capuns "Val Lumnezia" mit Salsiz, Weissweinrahmsauce und Bergkäse

Serviert mit frischem Saisongemüse je nach Marktangebot

Hausgemachte Kräuter- Spätzli mit Zwiebelschweize
Frischer Kartoffelgartin mit Bergkäse überbacken

Dessertbuffet

Röteli- Becher mit Nusscakes, Kirschenragout, Röteli und Haselnusschaum
Erdbeermousse mit echtem Walderbeermark und frischen Erdbeeren
Sanddorn- Quarkcrème mit Orangenwürfeli und Blutorangenmark
Dunkles Schokoladenmousse mit Flüssigrahm und Brombeermark

dazu eine Platte Dessertkonfekt "GoldLine"
und Schokocarré- Stickers garniert mit frischen Früchten

Preis auf Anfrage

(ohne Lieferung, Buffetaufbau, Personal und Geschirr)

Waadtländer Winzer- Buffet

Buffet ab 30 Personen



Vorspeisenbuffet

Pfälzersalat mit Peperoni- Safrandressing / Champignonsalat mit Gartenkräutern
Tomatensalat mit Fribourger Vacherinkäse / Randensalat mit blauen Trauben
Kefensalat mit Dörrapfel- Vinaigrette / Gartenfrischer Blattsalat, bunt gemischt
Feiner Saisonsalat je nach Tagesangebot

Gewürzbrot- Roulade, gefüllt mit Saucisson und Kräuterfrischkäse
Winzer- Quiche mit Blattspinat, Pinienkernen und würzigem Rahmguss

Traubenmostdressing mit Tomatenpesto / Joghurtdressing mit Kräutern
Gemischte Holzofenbaguettes dazu Kräuterfrischkäse

Hauptgangbuffet

Kalbs- Fricassée, an Weissweinrahmsauce mit Lauch und Champignons
Rindshuftrollen gefüllt mit Provençalefrischkäse und Ratatouillegemüse
Schweinsnierstück aus dem Ofen an Rotweinjus mit Steinpilzen

Serviert mit frischem Saisongemüse je nach Marktangebot

Bouillonkartoffeln überbacken mit würzigem Winzerkäse
Feine Butternüdeli mit Petersilienpesto

Dessertbuffet

Milch- Schokoladenmousse mit Eiercognac, Schlagrahm und Nusskrokant
Vanillecrème mit Williams, geschichtet mit feinem Quittenmark
Limettenschaum mit Limettenlikör, marinierte Himbeeren und Schlagrahm
Hausgemachter, feiner Saisondessert je nach Tagesangebot

Kleine Platte mit Rahmkäse, frischen Früchten, Nüssen und Feigenbrot
dazu eine Platte gemischte, gefüllte Schaum- Macarons

Preis auf Anfrage

(ohne Lieferung, Buffetaufbau, Personal und Geschirr)

Tessiner Buffet

Buffet ab 30 Personen



Vorspeisenbuffet

Rüebli- Chabissalat mit Cocktaildressing / Gemüsesalat mit Ei und Rahmdressing
Tomatensalat mit Mozzarella und Pesto / Selleriesalat mit Ananaswürfeli
Zucchettisalat mit Tomatendressing / Gartenfrischer Blattsalat, bunt gemischt
Feiner Saisonsalat je nach Tagesangebot

Tessiner- Wähe mit frischem Grillgemüse, Parmesan und Rahmguss
Vitello Tonnato, Kalbsbraten geschnitten und überzogen mit Thonrahmsauce

Tessinerdressing mit Dörrotomatenpesto / Limetten- Rahmdressing mit Basilikum
Gemischte Holzofenbaguettes dazu Kräuterfrischkäse

Hauptgangbuffet

Schweinsfilet- Medaillons im Speckmantel vom Grill mit mediterraner Kräuterbutter
Brasato Ticinese, Rindsschmorbraten mit Merlotjus und Antipasti- Gemüse
Kalbsschnitzel "Ascona" serviert an Limetten- Zitronenrahmsauce

Serviert mit frischem Saisongemüse je nach Marktangebot

Rahmpolenta mit Zwiebelschweize und Parmesan überbacken
Tagliatelle mit Orangen- Basilikumpesto

Dessertbuffet

Tiramisu mit Mascarponecrème, Löffelbiscuits, Espresso, Likör und Schokolade
Dunkles Schokoladenmousse mit Doppelrahm und Orangenmark, geschichtet
Limetten- Joghurtcrème mit Basilikum und frischen, marinierten Saisonbeeren
Frischer Fruchtsalat "GoldLine" mit Mangomark und Bananenlikör

dazu eine Platte Dessertkonfekt "GoldLine"
und Mini- Amaretti, Schokolade, Orange und Bittermandel

Preis auf Anfrage

(ohne Lieferung, Buffetaufbau, Personal und Geschirr)

Grillbuffet "Metzgermeister"

Buffet ab 30 Personen



Vorspeisenbuffet

Rüebli Salat mit Orangensendressing / Maiskörnersalat mit Gartenerbsen
Tomatensalat mit Cipolottidressing / Grüner Bohnensalat mit Chnoblidressing
Weisschabissalat mit Speckwürfeli / Griechischer Salat mit Oliven und Fetakäse
Russischsalat mit Ei und Rahmdressing / Hörnlisalat mit Gemüse und Greyerzer
Gurkensalat mit Meerrettichdressing / Verschiedene Blattsalate frisch vom Markt

Italiandressing mit Balsamico / Frenchdressing mit Kräutern / Cocktaildressing
Chnolibrot vom Grill / Rosmarin Focacciabrot / Holzofenbaguettes

Fleischbuffet (ca. 300gr pro Person)

Rindshuft- Medaillons mit Gewürzmarinade / Schweinsplätzli mit Senfmarinade
Kalbs- Medaillons mit Kräutermarinade / Lammkotelettes mit Knoblauchmarinade
Pouletbrüstli mit Sesam- Currymarinade / Hausgemachte Kalbshacktätschli
Gemischte Partywürstli vom Dorfmetzger je nach Tagesangebot

Saucen

Tartarsauce mit Ei / Meerrettich- Senfsauce / Barbecuesauce / Knoblauchsauce
Currysauce mit Ananas / Gartenkräutersauce mit Peperonata / Kräuterbutter

Beilagen

Gemischtes Grillgemüse mit Peperoni, Meersalz, Olivenöl und frischem Thymian
Kleine Ofenkartoffeln mit Rosmarin, dazu Sauerrahmsauce mit Schnittlauch

Dessertbuffet

Pêche Melba mit Mascarpone, Zitronencakes, Pfirsichkompott und Himbeermark
Gebrannte Crème nach Grossmutter's Rezept mit Rahm und Mandelkrokant
Vanilleschaum mit Kirsch, frischen Beeren je nach Saison und Erdbeermark
Zitronen- Joghurtcrème mit Wodka, Aprikosenkompott und Schlagrahm
Milchschokoladenmousse mit Haselnussrahm und Schokoladensauce

dazu eine Platte gemischtes Dessertkonfekt "GoldLine"

Preis auf Anfrage

(ohne Lieferung, Aufbau, Grillmaterial, Brennstoff, Personal und Geschirr)

Grillbuffet "Toskana"

Buffet ab 30 Personen



Vorspeisenbuffet

Rüebli Salat mit Joghurt- Currydressing / Maiskörnersalat mit Peperoniwürfeli
Weisschabissalat mit Coppawürfeli / Hirtensalat mit Grillgemüse, Oliven und Feta
Zucchettisalat mit Dörrtomatenpesto / Verschiedene Blattsalate frisch vom Markt
Champignonsalat mit Kräutern / Pastasalat mit Parmesan und Tomatendressing
Tomatensalat mit Mozzarella und Pesto / Grüner Bohnensalat mit Zitronendressing

Toscanadressing mit Balsamico / Limetten- Rahmdressing / Balsamicodressing
Chnolibrot vom Grill / Rosmarin Focacciabrot / Holzofenbaguettes

Fleischbuffet (ca. 300gr pro Person)

Rindshuft- Filetsteak mit Paprikamarinade / Zanderfilet in der Folie mit Pestorahm
Pouletbrustspiessli mit Currymarinade / Lammspiessli mit Knoblauchmarinade
Kalbsschnitzel mit Salbeimarinade / Schweinschnitzel mit Senfmarinade
Black Tiger Gambas ohne Schale, mariniert mit Limetten- Kräuteröl

Saucen

Tartarsauce mit Ei / Pommery- Senfsauce / Barbecuesauce hot / Knoblauchsauce
Currysauce mit Mango / Basilikumsauce mit Dörrtomaten / Gewürzbutter

Beilagen

Gemischtes Grillgemüse mit Dörrtomaten, Oliven, Meersalz, Olivenöl und Basilikum
Safranrisotto mit Weisswein, Steinpilzragout, Cipolotti und Parmesan

Dessertbuffet

Tiramisu mit Mascarponecrème, Löffelbiscuits, Espresso, Likör und Schokolade
Vanillecrème mit Grappa, frische Beeren je nach Saison, Himbeermark und Rahm
Limetten- Joghurtcrème mit Basilikum, frische Mango und Passionsfruchtmark
Dunkles Schokoladenmousse mit Doppelrahm und Mandarinenmarkherz
Frischer Fruchtsalat "GoldLine" mit Südfruchtmark und Limoncello

dazu eine Platte Dessertkonfekt "GoldLine"
und Mini- Amaretti, Schokolade, Orange und Bittermandel

Preis auf Anfrage

(ohne Lieferung, Aufbau, Grillmaterial, Brennstoff, Personal und Geschirr)

Grillbuffet "Wilder Westen"

Buffet ab 30 Personen



Vorspeisenbuffet

Rüebli Salat mit Gaucho- Chiliblissauce / Maissalat mit roten Bohnen und Zwiebeln
Coleslawe- Salat mit rasiertem Gauchodressing / Peperoni- Zwiebelsalat mit Oliven
Zucchettisalat mit Dörrotomatenpesto / Verschiedene Blattsalate frisch vom Markt
Randensalat mit Äpfeln / Cowboysalat mit Gemüse, Kartoffeln und Tomatendressing
Tomatensalat mit Cipolotti und Parmesan / Grüner Bohnensalat mit Pestodressing

Rotweindressing mit Dörrotomaten / Quark- Kräuterdressing / Californiadressing
Chnolibrot vom Grill / Rosmarin Focacciabrot / Holzofenbaguettes

Fleischbuffet (ca. 300gr pro Person)

Rindsfiletsteak mit Gewürzmarinade / Schweinsfilet mit Speck und Pfeffermarinade
Pouletoberschenkel mit Chilimarinade / Beefburger aus reinem Rindfleisch
Kalbshohrückensteak mit Honig- Senfmarinade / Lammnierstück mit Rosmarinöl
Black Tiger Gambas ohne Schale, mariniert mit Knoblauch- Kräuteröl

Saucen

Tartarsauce mit Ei / sweet Chilisauce / Barbecuesauce hot / Knoblauchsauce
Gewürzketchup / Zwiebelkompott / Gewürzbutter / Zitronenbutter

Beilagen

Gemischtes Grillgemüse mit Mais, Meersalz, Olivenöl, rosa Pfeffer und Oregano
Folienkartoffel aus dem Ofen, mit Knoblauchsauce und frischen Gartenkräutern

Dessertbuffet

Caramelcrème mit Haselnusscakes, Bananenlikör, Bananenchips und Schokosauce
Panna Cotta mit Whisky, frischen Erdbeeren, Himbeermark und Beerengarnitur
Pina Colada- Mousse Exoticmousse mit Ananas, Limetten, Kokosmark und Rum
Dunkles Schokoladenmousse mit Kirschenragout, Brownies und Schlagrahm
Joghurtcrème mit Passionsfruchtmark, frischem Mangokompott und Brandy

Gemischtes Dessertgebäck "GoldLine"
Gefüllte Micro Donuts / Mini Schokobrownies

Preis auf Anfrage

(ohne Lieferung, Aufbau, Grillmaterial, Brennstoff, Personal und Geschirr)

Gala Buffet "Valencia"

Buffet ab 40 Personen (inkl. Apéro)



Apéro

Pain Surprise "Juan Carlos" gefüllt mit...

Rauch- Thunfisch und Meerrettichschaum / Trutenschinken und Safran- Senfcrème
Chorizo, Tomatenpesto / Grillzucchini, Oliven- Basilikumcrème Roshinken mit Melonencreme
Seranoschinken mit Melonen- Portweincreme

Vorspeisenbuffet

Auf Wunsch kreieren wir Ihr Buffet, oder Sie stellen die Speisen nach Ihren Wünschen zusammen...

- 1 Suppenkreation nach Saisonangebot, in der Glastasse serviert am Buffet, oder
- 1 Salatspezialität nach Saison, in einer kleinen Salatschüssel angerichtet,
- 3 Cocktail- Kreationen nach Saison, angerichtet auf Mini- Porzellan,
- 2 Cocktailspoon Tapas nach Saison, angerichtet auf einem Porzellanlöffel
- Gemischte Holzofenbaguettes und Kräuterfrischkäse im Minitöpfli

Hauptgangbuffet

Die Speisen werden als Buffet aufgebaut...

Rindsfiletspitzen "Stroganoff" serviert an Paprikajus, Peperoni, Gurken und Sauerrahm
Kalbscarrébraten aus dem Ofen, serviert mit Weinrahmsauce und sautierten Morcheln
Pouletbrüstli gebraten mit Haut, serviert mit Antipasti- Gemüse und Kräuterpesto
Serviert mit frischem Saisongemüse je nach Marktangebot
Schnittlauchkartoffeln / Hausgemachter Kartoffelgratin
Butternudeln mit gerösteten Brotcroûtons

Dessertbuffet

Als Buffet aufgebaut, angerichtet in kleinen Portionen für den Mehrfachgenuss...

- 6 verschiedene Dessertkreationen nach Saison und Tagesangebot
- Dessertkonfekt "GoldLine" / Mini- Rouladen / Kokosmakronen

Preis auf Anfrage

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

Gala Buffet "Buckingham Palace"

Buffet ab 40 Personen (inkl. Apéro)



Apéro

Pain Surprise "Queen Elisabeth"

Gravedlachs mit Sprossen und Meerrettich / Paprikasalami mit Kresse und Tomatencreme
English Roastbeef mit Tartarsauce und Kräutern / Gurke mit Radiesli und Schnittlauchfrischkäse
Trutenbrustbraten mit Ananas und Orangensenf

Vorspeisenbuffet

Auf Wunsch kreieren wir Ihr Buffet, oder Sie stellen die Speisen nach Ihren Wünschen zusammen...

- 1 Suppenkreation nach Saisonangebot, in der Glastasse serviert am Buffet, oder
- 1 Salatspezialität nach Saison, in einer kleinen Salatschüssel angerichtet,
- 3 Cocktail- Kreationen nach Saison, angerichtet auf Mini- Porzellan,
- 2 Cocktailspoons nach Saison, angerichtet auf einem Porzellanlöffel
- Gemischte Holzofenbaguettes und Kräuterfrischkäse im Minitöpfli

Hauptgangbuffet

Die Speisen werden als Buffet aufgebaut...

Roastbeef rosa gebraten, serviert mit frischer Sauce Bénaise mit Estragon
Lamm- Racks gebraten in Knoblauchöl, serviert mit Rotwein und Kräuter- Minzpesto
Schweinsfilet- Medaillons vom Grill, serviert mit Weinrahmsauce und sautierten Edelpilzen
Serviert mit frischem Saisongemüse je nach Marktangebot
Hausgemachter Kartoffelgratin / Langkornreis mit Wildreis
Tagliatelle mit Limetten- Kräuterpesto

Dessertbuffet

Als Buffet aufgebaut, angerichtet in kleinen Portionen für den Mehrfachgenuss...

6 verschiedene Dessertkreationen nach Saison und Tagesangebot
Gemischtes Kaffeegebäck / Gefüllte Micro Donuts / Mini Schokobrownies

Preis auf Anfrage

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

Gala Buffet "La Tour d'Eiffel"

Buffet ab 40 Personen (inkl. Apéro)



Apéro

Pain Surprise "Ludwig XIV"

Rauchlachsfilet mit Dillsenf und Schnittlauch / Trüffelrisotto mit Haselnuss- Krokant
Lammnierstück mit Provençaleschaum / Ratatouilletatar mit Kräuter- Cantadou
Entenbrust geräucht mit Cassis- Meerrettichschaum

Vorspeisenbuffet

Auf Wunsch kreieren wir Ihr Buffet, oder Sie stellen die Speisen nach Ihren Wünschen zusammen...

- 1 Suppenkreation nach Saisonangebot, in der Glastasse serviert am Buffet, oder
- 1 Salatspezialität nach Saison, in einer kleinen Salatschüssel angerichtet,
- 3 Cocktail- Kreationen nach Saison, angerichtet auf Mini- Porzellan,
- 2 Cocktailspoons "Hors d'oeuvre", angerichtet auf einem Porzellanlöffel
- Gemischte Holzofenbaguettes und Kräuterfrischkäse im Minitöpfli

Hauptgangbuffet

Die Speisen werden als Buffet aufgebaut...

Schweinscarréebraten "Provençale", mit Kalbsfond, Pommerysenf und Kräuter der Provence
Rindsfilet am Stück gebraten im Ofen mit Rosmarin, serviert mit einer frischer Sauce Béarnaise
Kalbshaxe gerollt ohne Knochen an Burgunderjus mit Peperoni, Cipolotti und Cremolatapesto
Serviert mit frischem Saisongemüse je nach Marktangebot
Weisswein- Risotto mit Basilikum und Tomaten / Tagliatelle mit Trüffelpesto
Hausgemachter Kartoffelgratin mit Käse überbacken

Dessertbuffet

Als Buffet aufgebaut, angerichtet in kleinen Portionen für den Mehrfachgenuss...

- 6 verschiedene Dessertkreationen nach Saison und Tagesangebot
- Schoko- Carrées mit frischen Früchten / Mini Macarons / Pariser- Konfekt

Preis auf Anfrage

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