



Buffet Albishorn

Vorspeisenbuffet

Tomatensalat mit Kräuterpesto / Grüner Bohnensalat mit Chnobl
Rüebli Salat mit Sauerrahm / Maissalat mit Gartenerbsen
Chabissalat mit Speckwürfeli / Blattsalate bunt gemischt

Hausdressing / Kräuter- Rahmdressing
Gemischte Steinofenbrote und Schnittlauchfrischkäse

Züri- Wähe mit Blattspinat, Kräutern und würzigem Rahmguss
Siedfleisch Rollen (CHE) gefüllt mit Gemüse mousse, an rassisger Senfvinaigrette

Hauptgangbuffet

Schweinsnierstück (CHE) aus dem Ofen mit frischem Clevnerjus und Senfsaat
Hausgemachte Kalbshacktätschli (CHE) mit Pilzrahmsauce und Kräutern

Serviert mit frischen Saisongemüsen je nach Marktangebot

Breite Butternudeln mit Rosmarinbrotwürfeli
Frischer Kartoffelstock mit Rahm

Dessertbuffet

Zitronen- Joghurtcrème mit Aprikosen Kompott
Vanilleschaum mit Kirsch und marinierten Saisonbeeren
Zartbitter Schokoladenmousse mit Rahm und Birnenmark
Gebrannte Crème mit Caramelcrumble und Salz- Mandelkrokant

Platte mit gemischtem Kaffeegebäck

Buffetpreis pro Person 68.00 Fr.

ab 20 Personen

(ohne Lieferung, Buffetaufbau, Personal und Geschirr)



Buffet Pilatus

Vorspeisenbuffet

Tomatensalat mit Cipolottipesto / Blumenkohlsalat mit Rahmdressing

Maissalat mit Peperoniwürfeli / Gurkensalat mit Kräuterpesto

Rüebli Salat mit Kefenstroh / Blattsalate bunt gemischt

Gemüsevinaigrette / Quarkdressing

Gemischte Steinofenbrote und Kräuterfrischkäse

Luzerner- Wähe mit Alpkäse, Zwiebeln und würzigem Rahmguss

Schinkenrollen gefüllt mit Spargelmousse an Basilikum- Sbrinzpesto

Hauptgangbuffet

Geschnetzeltes Kalbfleisch, Brätchügeli (CHE) an Weinrahmsauce mit Pilzen

Rind- Saftplätzli von der Schulter (CHE) an Rotweinjus mit Röstgemüse

Serviert mit frischen Saisongemüsen je nach Marktangebot

Langkornreis mit frischen Kräutern

Hausgemachte Eierspätzli

Dessertbuffet

Vanillecrème mit Eierkirsch und Kirschen Kompott

Waldbeer- Joghurtmousse mit marinierten Blaubeeren

Mandelflan mit Rhabarber Kompott und frischen Erdbeeren

Weisses Tobleronemousse mit Aprikosenmark und Müeslikrokant

Frischer Schokoladenkuchen geschnitten als Konfekt

Buffetpreis pro Person 72.00 Fr.

ab 20 Personen

(ohne Lieferung, Buffetaufbau, Personal und Geschirr)



Buffet Alpstein

Vorspeisenbuffet

Tomatensalat mit Kuhmilch- Frischkäse / Bohnensalat mit Waldkräuterpesto
Bunter Rüebli Salat mit Rahmdressing / Selleriesalat mit Trauben und Nüssen
Randensalat mit Äpfeln / Blattsalate bunt gemischt

Kräutervinaigrette / Joghurtdressing
Gemischte Steinofenbrote und Blütenfrischkäse

Appenzeller Vesperplatte
Mostbröckli, Pantli, Bureschinken, Käse, Melone und frischem Grillgemüse

Hauptgangbuffet

St. Galler Klosterbraten vom Kalb (CHE) an Calvadosrahmsauce und Bratapfel filet
Schweinsmedaillon vom Filet im Speckmantel (CHE) mit sautierten Waldpilzen

Serviert mit frischen Saisongemüsen je nach Marktangebot

Frische Quarkknöpfli mit Alpkräuterpesto
Hausgemachter Kartoffelgratin

Dessertbuffet

Vanille- Flan mit Himbeermark und Nektarinenkompott
Milch- Schokoladenmousse mit Haselnusskrokant und Rahm
Blaubermousse mit Waldbeerenmark und frischen Brombeeren
Thurgauer Apfelbecher mit Caramelcrème, Apfelmark und Vanillesauce

Platte mit gemischtem Kaffeegebäck

Buffetpreis pro Person 74.00 Fr.

ab 25 Personen

(ohne Lieferung, Buffetaufbau, Personal und Geschirr)



Buffet Piz Bernina

Vorspeisenbuffet

Tomatensalat mit Bergkäse und Pinienkernen / Bohnensalat mit Knoblauch
Rüebli­salat mit Orangensenfdressing / Chabissalat mit Bündner Salsiz
Maiskörnersalat mit Grillzucchetti / Blattsalate bunt gemischt
Feiner Saisonsalat je nach Tagesangebot

Hauspastete (CHE) mit marinierten Apfelfilet und Preiselbeerdip
Frische Bündner Gerstensuppe mit Wurzelgemüse und Trockenfleisch (CHE)

Bergblütendressing / Sauerrahmdressing mit Alpkräuter
Gemischte Steinofenbrote und Kräuterfrischkäse

Hauptgangbuffet

Schweinsnierstückbraten (CHE) mit frischem Rotweinjus und Dörripflaumen
Kalbshuftwürfel gebraten (CHE) mit sautierten Pilzen und Cipolottipesto
Bündner Capuns "Vegetarisch" an Weinrahmsauce und Sennerkäse

Serviert mit frischen Saisongemüsen je nach Marktangebot

Breite Butternudeln mit Bärlauchpesto
Hausgemachter Kartoffelgartin

Dessertbuffet

Dunkles Schokoladenmousse mit marinierten Heidelbeeren und Rahm
Bündnerbecher mit Mandelmousse, Kirschenragout, Nusskuchen und Röteli
Orangen- Joghurtschaum mit Mandarinenmark, Löffelbiskuit und Limoncello
Vanillemousse mit Zwetschgenkompott, Caramelcrumble und Arosa- Bärenlikör

Bündner Nusstorte geschnitten als Konfekt

Buffetpreis pro Person 82.00 Fr.

ab 30 Personen

(ohne Lieferung, Buffetaufbau, Personal und Geschirr)



Buffet Le Diablerets

Vorspeisenbuffet

Kohlrabisalat mit Kräuterdressing / Gemüsesalat mit Rahmdressing
Tomatensalat mit Fribourger- Vacherin / Cole Slawsalat mit Cocktaildressing
Kefensalat mit Rüeblidressing / Blattsalate bunt gemischt
Feiner Saisonsalat je nach Tagesangebot

Rauchfischplatte mit hausgemachten Mixed Pickels
Fjordlachs (NOR) und Forellenfilets (CHE) mit Meerrettichschaum

Waadtländerdressing / Frenchdressing mit Kräutern
Gemischte Steinofenbrote und Butterschaum

Hauptgangbuffet

Kalbs- Fricassée (CHE), an Estragonrahmsauce mit Lauch und Pilzen
Stroganoff vom Rindshuftfilet (CHE) an Rauchpaprikasauce mit Sauerrahm
Maispouardenbrust gebraten mit Haut (FRA) an Ratatouillesauce mit Grillgemüse

Serviert mit frischen Saisongemüsen je nach Marktangebot

Kartoffelauflauf mit Kräuterrahm und Winzerkäse
Tagliatelle mit Basilikumpesto

Dessertbuffet

Frischer Fruchtsalat "GoldLine" mit Birnenmark und Williams
Erdbeer- Joghurtmousse mit Pfefferminzpesto und frischen Beeren
Zartbitter Schokoladenmousse geschichtet mit Crème von Truffe du jour
Exotic- Tiramisu mit Mascarponecrème, Mangomark, Zitronencake und Likör

Platte mit gluschtigem Pariserkonfekt

Buffetpreis pro Person 84.00 Fr.

ab 30 Personen

(ohne Lieferung, Buffetaufbau, Personal und Geschirr)



Buffet Monte Bré

Vorspeisenbuffet

Tomatensalat mit Mozzarella und Pesto / Selleriesalat mit Ananaswürfeli
Rüebli­salat mit Peperoni / Bohnensalat mit Cipolotti- Kräuterpesto
Maissalat mit Peperoncini / Blattsalate bunt gemischt
Feiner Saisonsalat je nach Tagesangebot

Tessiner Antipastiplatte

Bresaola, Crudo di Maggia, Salametti, Formagella, Verdure marinate und Melone

Toskanadressing mit Gewürzpesto / Mascarpone­dressing mit Basilikum
Maggiabrot, Rosmarin- Focaccia und Pfefferfrischkäse

Hauptgangbuffet

Schweinsfilet- Medaillons (CHE) im Speckmantel mit mediterraner Kräuterbutter
Kalbshaxen geschmort ohne Knochen (CHE) an Tomatencremolata mit Kräutern
Brasato Ticinese vom Rindsschulterfilet (CHE) mit Merlotjus und Steinpilzen

Serviert mit frischen Saisongemüsen je nach Marktangebot

Rahmpolenta mit Zwiebelschweize und Parmesan

Pasta Trofie "Roma" mit Grillgemüse Ragout

Dessertbuffet

Tiramisu mit Mascarpone­crème, Löffelbiskuits, Espresso, Likör und Schokolade
Frischer Fruchtsalat "GoldLine" mit Mangomark und Bananenlikör
Stracciatellamousse mit Mandelkrokant und Schokoladensauce
Vanille Panna Cotta mit Himbeerenmark und frischen Beeren

Platte mit gefüllten Schaum- Makarons "GoldLine"

Buffetpreis pro Person 86.00 Fr.

ab 30 Personen

(ohne Lieferung, Buffetaufbau, Personal und Geschirr)



Grillbuffet "Hölloch"

Salatbuffet

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

Italiandressing / Joghurt- Kräuterdressing
Chnoblibrot vom Grill / Gemischte Steinofenbrote

Fleischbuffet (ca. 300gr pro Person)

Kalbsmedaillons mit Kräutermarinade / Lammkotelettes mit Knoblauchmarinade
Rindshuftpätzli mit Gewürzmarinade / Schweinsschnitzel mit Senfmarinade
Pouletbrüstli mit Asiamarinade / Gemischte Partywürstli vom Dorfmetzger

Grillsaucen und Buttermischungen

Tartarsauce / Meerrettich- Senfsauce / Barbecuesauce / Knoblauchsauce
Curry- Mango / Gartenkräutersauce / hausgemachter Kräuterbutter

Beilagen

Grillgemüse mit Zucchetti, Peperoni, Aubergin, Rüebli, Tomaten mit Kräuterpesto
Folienkartoffeln aus dem Ofen, dazu Sauerrahmsauce mit Schnittlauch

Dessertbuffet

Melba- Tiramisu mit Mascarpone, Cake, Himbeerenmark und Pfirsich Kompott
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 75.00 Fr.

ab 30 Personen

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



Grillbuffet "Stromboli"

Salatbuffet

Pastasalat mit Käse und Dörrtomaten / Bohnensalat mit Zitronencremolata
Kabissalat mit Coppawürfeli / Hirtensalat mit Grillgemüse, Oliven und Feta
Rüebli-salat mit Orangendressing / Maiskörnersalat mit Peperoniwürfeli
Tomatensalat mit Mozzarella und Pesto / Gemischter Blattsalat

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

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 mit italienischem Gemüse, rassicem Tomatensugo und Kräuterpesto
Grill- Risotto mit Safranreis, Weisswein, sautierten Waldpilzen und Parmesan

Dessertbuffet

Aprikosen- Joghurtcrème mit frischem Mango Kompott und Passionsfruchtmark
Stracciatellamousse mit gesalzenem Mandelkrokant und Schokoladensauce
Vanillecrème mit Erdbeerenmark mit Minze, marinierten Beeren und Rahm
Tiramisu mit Mascarponecrème, Löffelbiskuits, Espresso und Kaffeelikör
Frischer Fruchtsalat "GoldLine" mit Südfruchtmark und Limoncello

Buffetpreis pro Person 80.00 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 / Maissalat mit roten Bohnen
Zucchettisalat mit Dörrtomatenpesto / Randensalat mit Cranberrys

Shirazdressing mit Kräutern / Californiadressing
Chnolibrot vom Grill / Rosmarin Focacciabrot / Steinofenbrot

Fleisch aus dem Oklahomagrill am Stück grilliert (ca. 400gr 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 / Knoblauchbutter

Beilagen

Grillgemüse mit Zucchini, Peperoni, Aubergin, Rüebli, Tomaten mit 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
Gefüllte Micro Donuts

Buffetpreis pro Person 90.00 Fr.

ab 35 Personen

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



Gala Buffet "Kolosseum"

Cocktail Apéro

Spanische Apéro-Löffelkreationen

Rauchlachsfilet (NOR) mit Meerrettichschaum / Thunfischfilet (FAO71) mit Orangenpesto
Parmaschinken (ITA) mit Honigmelone / Pouletbrust (CHE) mit Mango- Cremolata
Auberginentatar mit Grillpeperoni / Grillzucchetti 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

Kalbscarréebraten (CHE) aus dem Ofen, mit Estragon- Rahmsauce und Artischockenherzen
Brasato "Barcelona" von der Rindsschulter (CHE) an Merlotjus mit sautierten Pilzen
Poulardenbrust (FRA) 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

Frischer Fruchtsalat, ausgesuchte Saisonfrüchte mariniert mit Mandarinenmark und Orangenbrandy
Tiramisu, Mascarponeschaum mit Löffelbiskuits, Espresso, Kaffeelikör und Schokoladenhaube
Stracciatellamousse mit Beeren- Schokokrokant, Schokoladensauce und Mandel- Florentiner
Herzsache, Limetten- Joghurtschaum mit Zitronencake, Himbeermark und Pfirsichkompott
Vanille Panna Cotta, mit gewürztem Mangomark und eingelegten 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
Dörrotomatenfilet 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
Glasierete 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
Riesencrevetten "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

Weisses Schokoladenmousse mit Bananencrumble, Schokoladensauce und Mandelkrokant
Frischer Fruchtsalat, ausgesuchte Saisonfrüchte mariniert mit Aprikosenmark und Triple Sec
Karibien Cocktail, Piña Colada Mousse mit Rum, Ananasmark und Mangoragout
Latte Macchiato, Kaffeemousse mit 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 Gambas(VNM) mit Kräuterfrischkäse
Trutenbrust (GER) Involtni, gefüllt mit Kräuterschaum / Lammfilet (IRL) mit Ratatouillecrème
Artischockenherzen mit Nusscrème / Französischer Rahmbrie mit Trüffel mousse

Vorspeisenbuffet

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

Kalbfleischpastete 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

Schweinscarréebraten (CHE) "Provençale", und Café de Paris Buttersauce mit Kräuter der Provence
Rindsfiletspitzen (IRL) Stroganoff an Rauchpaprikajus mit Grillgemüse und Crème fraîche
Kalbsbraten (CHE) vom Stotzen mit Weisswein- Rahmsauce und sautierten Waldpilzen
Hausgemachte Eierspätzli mit Kräuterpesto / Gratin Dauphinois
Serviert mit frischen Saisongemüsen je nach Marktangebot

Dessertbuffet

Angerichtet im Mini-Weckglas und als Buffet aufgebaut

Blaubeer- Tiramisu mit Mascarponecrème, Zitronencake, Brombeermark, Heidelbeeren und Cassis
Mousse au Chocolat, zartbitter Schokoladenmousse mit Birnenmark, Williams und Doppelrahm
Frischer Fruchtsalat - ausgesuchte Saisonfrüchte, mariniert mit Fruchtmark und Pfirsichlikör
Vanille Panna Cotta mit Himbeersauce und marinierte Erdbeeren mit Pfefferminzpesto
Gebrannte Crème mit Caramelsauce, Crumble, Rahm und gesalzenem Mandelkrokant
Gemischtes Pariser Konfekt

Buffetpreis auf Anfrage

ab 40 Personen