

Themen-Buffets «à discrétion»

Für Gruppen ab 40 Personen – Saison 2020

Wichtig: nur bei Extrafahrten am Abend erhältlich

Niesen Buffet	<ul style="list-style-type: none"> - Reichhaltiges Salatbuffet  - Saisonale Suppe  - In Bergthymian gekochter Beinschinken mit Kartoffelsalat - Mit Trockenfleisch und Käse gefüllte Pouletbrust im Maismantel - Rindsragout mit Habichtpilzen aromatisiert - Risotto mit Gerste, Buchweizen & Nüssen  - Frutigtaler Tofu  - Kartoffelstock, Spätzle und saisonales Gemüse  	48.--
Fondue Rustique Fleischfondue in Bouillon	<ul style="list-style-type: none"> - Reichhaltiges Salatbuffet  - In Würfel geschnittenes Poulet-, Schweins- und Rindfleisch - Fünf hausgemachte Saucen von fruchtig bis pikant  - Butterreis und Pommes Frites  - Vegi-Ecke: Gemüse und Frutigtaler Tofu  	48.--
Buntes Röschti-Festival	<ul style="list-style-type: none"> - Reichhaltiges Salatbuffet  - Pfannenfrisch zubereitete Käse- und Gemüseröschti  - Rindsgeschnetzeltes, Bratwurstschneegg mit Zwiebelsauce, Kalbsleber, Spiegeleier - Fruchtsalat, Vanilleglacé, Meringue, Niidle 	48.--
Grillbuffet auf dem Niesen	<ul style="list-style-type: none"> - Reichhaltiges Salatbuffet  - Schweinssteak, Pouletbrust, Lachstranche im Buchenholz - Grillgemüse, frittierte Kartoffelschnitze mit Sauerrahmsauce, Knoblauch-Kräuterbrot  - Gegrillter Frutigtaler Tofu und Dinkelburger  	48.--
Schwyzer Pasta – basta	<ul style="list-style-type: none"> - Reichhaltiges Salatbuffet  - Schweizer Frisch-, Spezial- und gefüllte Teigwaren (mit Fleisch) - Feine Saucen zur Auswahl mit Fleisch, Gemüse , Alpenkräuter-Pesto , Pilz-Rahm- und Tomatensauce  - Gebrannte Crème, frischer Fruchtsalat, Meringue mit Niidle, Glacé und Mousse 	48.--

Preise in CHF, inkl. MWST

 vegetarisch

 vegan

Wir berücksichtigen Lieferanten aus der Umgebung und verarbeiten Schweizer Fleisch. Ausnahmen werden deklariert.

NIESEN