

Themen-Buffets «à discrétion»

Für Gruppen ab 40 Personen – Saison 2023

Wichtig: nur bei Extrafahrten am Abend erhältlich

Niesen-Buffer	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 	52.—
Fondue Rustique Fleischfondue in Bouillon	Reichhaltiges Salatbuffet  Würfel geschnittenes Poulet-, Schweins- und Rindfleisch Fünf hausgemachte Saucen von fruchtig bis pikant  Butterreis und Pommes Frites  Vegi-Ecke: Gemüse und Frutigtaler Tofu 	52.—
Schwyzter Pasta – basta	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	50.—

Preise in CHF, inkl. MWST

 vegetarisch

 vegan

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