

Menue - Vorschläge

Preise ab 20 Personen

Wir erfüllen Ihnen Gerne auch Ihre eigenen und speziellen Wünsche, sofern uns dies möglich ist. Lassen Sie sich von uns beraten.

Ghackets und Hörnli

mit Apfelmus

SFr. 14.00 Portion

"Lasagne al Forno" mit Hackfleisch

Mischsalat



SFr. 15.00 Portion

Hackbraten "Grossmutterart" aus dem Ofen

mit Kartoffelstock und Rotkraut

SFr. 15.50 Portion

Heisser Beinschinken

mit Kartoffelsalat



SFr. 14.50 Portion

Heisser Beinschinken und Fleischkäse aus dem Ofen

mit Kartoffelsalat
und grünem Bohnensalat



SFr. 19.00 Portion

Schinken im Brotteig

mit Kartoffelsalat

SFr. 17.00 Portion

Schweinsschulterbraten aus dem Ofen

Kartoffelgratin, Reis oder Kartoffelstock

SFr. 17.00 Portion

Schweinskronenbraten glasiert aus dem Ofen

Kartoffelgratin, Reis oder Kartoffelstock

SFr. 20.00 Portion

Schweinssteak gefüllt mit Cantadou und Rohschinken im Blätterteig

Salatbuffet

SFr. 22.50 Portion

gefüllte Kalbsbrust aus dem Ofen

Kartoffelgratin, Reis oder Kartoffelstock



SFr. 19.00 Portion

Kalbsschulterbraten aus dem Ofen

Kartoffelgratin, Reis oder Kartoffelstock

SFr. 25.00 Portion

Kalbsschulterbraten aus dem Ofen

Schweinshalsbraten aus dem Ofen

Kartoffelgratin, Reis oder Kartoffelstock

SFr. 27.00 Portion

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff

Trockenreis



SFr. 24.00 Portion

"Sure Mocke"

Kartoffelstock



SFr. 24.00 Portion

Pouletbrüstli Curryrahmsauce (rassig)

Wildreis oder Trockenreis und Früchte

SFr. 19.00 Portion

Pouletbrüstli Curry im Blätterteig

Salatbuffet

SFr. 19.50 Portion

Riz Casimir mit Pouletfleisch

Trockenreis und Früchte



SFr. 18.00 Portion

Riz Casimir mit Schweinefleisch

Trockenreis und Früchte

SFr. 17.00 Portion

Beilagen

Saisongemüse

ab

SFr. 3.80

Mischsalat klein

SFr. 6.00

Salatbuffet

ab

SFr. 9.50

Brötli oder Brote werden separat verrechnet

Dessert - Vorschläge



Dessertbuffet

ab 30 Personen

SFr. 15.00 Portion

frischer Fruchtsalat, Meringues mit Rahm, Orangen-Tiramisu, Mousse au Chocolat, Panna Cotta und diverse Mini-Pâtisserie

Teller, Besteck etc. können bei uns gemietet werden
Preis je nach Menge und Aufwand

Weine und Getränke können Sie auch bei uns bestellen.
Ungeöffnete Getränke können, sofern sie in sauberem Zustand sind,
wieder retour genommen werden.

Gerne helfen wir Ihnen auch hinter den Kulissen

Personalkosten	SFr. 80.00 pro Std.
Die Reisezeit gilt als Arbeitszeit	
Eidg. und kantonale Feiertage	Zuschlag 50 %

Die Menues sind ab 20 Personen berechnet. Falls Sie weniger oder mehr als
100 Personen sind, können Sie die Preise gerne nachfragen.
Unsere Preise sind exklusiv Mehrwertsteuer.
Marktbedingte Preisänderungen möglich.

Auf die Lebensmittel gelten folgende Sätze:

2.6 % MWST	Waren abgeholt oder nur geliefert.
8.1 % MWST	Lieferung inklusive Serviceleistungen.
8.1 % MWST	Alkohol, Dienstleistungen, Service, Geschirr und Transportkosten