



Hochzeitsbuffet „Suisse“

Vorspeisen-Buffer

Salatstation mit verschiedenen Blattsalaten - Nüssli-Salat mit Speck- und Eiwürfeln - Brot-Croûtons und Salatsaucen - Radieschen-Rettich Salat mit Apfel – Tomatenpfanne –Thon-Mousse - Spargeltoast mit Parmaschinken - Räucherlachs und Forelle geräuchert - Tomaten-Mozzarella - Melone mit Parmaschinken – Crevettencocktail - Wurst-Käsesalat - Nudel-Peperoni-Salat - Randen- und Rinds Carpaccio – Bündner Fleisch - Solothurner Wysüpli

Hauptgang-Buffer

Emmentaler Hackbraten - "Walliser Cholera" Eintopf mit Kartoffeln - Saucisson - Rindsfilet "Wellington Art" - Aargauer Schweinsbraten - Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" mit Rösti - Kalbsbraten - Pouletgeschnetzeltes "Riz Casimir" - Berner Platte - Sauerbraten - Älpler Makkaroni - Raclette mit Trauben und Birnen - Suure Mocke - Lammracks in Rosmarinbutter - Tessiner Risotto mit Würstchen

Verschiedene Beilagen und Gemüse

Dessert-Buffer mit "Trocken-Eis Show"

Hausgemachtes Tessiner Tiramisu - Solothurner Torte - Apfelstrudel - Zwetschgen-Wähe - Zimt-Reis - Schoko-Crème - Zuger Kirschtorte - Crèmeschnitte - verschiedene Mousse - Mövenpick Eisstation

105 CHF pro Person



"International" Hochzeitsbuffet

**Wir verwöhnen sie mit ausgesuchten Gerichten
"rund um die Welt" beim Vorspeise- Hauptgang- und Dessert-
Buffet**

Mediterran mit Speisen aus dem Mittelmeerraum

Asia mit Speisen aus Thailand, Vietnam und Kambodscha

Latin mit Grill- und Meer-Gerichten aus Südamerika

Couscous Royal mit Lamm aus Nordafrika -
Injeria ein Gericht aus Zentralafrika mit Tomatenhähnchen,
Paprika, Curry und Chilipulver

Das Beste aus Schweiz, Frankreich und Schwaben

Typische Australische Spezialitäten: Känguru und Barramundi Fisch

110 CHF pro Person

Hochzeitsbuffet „italiano“

Vorspeisen-Buffer

Blattsalate und verschiedene angemachte Salate -
Speckwürfel - Eiwürfel - Brot-Croûtons und Salatsaucen -
Antipasti (Mariniertes Gemüse, Coppa, Salami, Oliven,
getrocknete Tomaten) - Vitello tonnato -
Trio vom Bruschetta - Melone mit Parmaschinken -
Räucherlachs - Tomaten-Mozzarella-Spiess -
Crevetten Cocktail -
Tomatencrème Suppe mit Basilikumsorbet

Hauptgang-Buffer

Roastbeef am Stück gebraten -
Saltimbocca – Piccata Milanese – Schweinshaxe Ossobuco –
Fleischbällchen in Tomaten-Basilikumsauce - Salsicca -
Rindsschmorbraten "Brasato" - Marinierte Poulet-Schenkel

Marinierte Riesencrevetten - Schwertfisch -
Zanderfilet an Toskanasauce

Spaghetti- und Pasta-Station -
Lasagne – Saucen: Arrabiata, Bolognese, Carbonara und Pesto

Verschiedene Beilagen und Marktgemüse



Dessert-Bufferet mit "Trocken-Eis Show"

Dessert-Büfett Rössli mit Trockeneis Show

Im Weckglas portioniert:

Gebrannte Crème - Panna Cotta - hausgemachtes Tiramisu -
Symphonie von der Schoko-Mousse - Himbeerparfait – Caramelköpfl

Schokoladen Brownie – Apfelstrudel -
Käseplatte

99 CHF pro Person

