

HERBST

FLYING LUNCH- UND DINNER-BUFFET

Vollwertige Mahlzeit aus saisonalen Gerichten, mundgerecht in kleinem Geschirr angerichtet (ab 20 Personen).
Die Auswahl wird teilweise auf Buffets und teilweise fliegend serviert.



Preis pro Person

KLEIN, ABER FEIN

58.-

Kalbstatar mit Senfsamen, Lauch, Ricotta und geräucherten Mandeln

Gebeizte Lachsforelle mit Mais, Stangensellerie und Brombeere

Baby-Lattich mit Crème de Chèvre, Feige und Randenvinaigrette

Schwarzwurzelsuppe mit Käsebeignet, Brie und Birnenrelish

...

Rindsconfit mit Kürbis, Wirsing und Preiselbeeren

Gebratenes Zanderfilet auf cremigen Kartoffelgnocchi mit Fenchel und Apfel

Fregola Sarda mit Limone und Trüffel, Blattspinat, Onsen-Ei und gebratenen Kräuterseitlingen

...

Weisse Schokoladen-Panna cotta mit Karamell und Cassis

Pekannusskuchen mit Quitte und Quark

Preis pro Person

DIE GOLDENE MITTE

68.-

Kalbstatar mit Senfsamen, Lauch, Ricotta und geräucherten Mandeln

Gebeizte Lachsforelle mit Mais, Stangensellerie und Brombeere

Baby-Lattich mit Crème de Chèvre, Feige und Randenvinaigrette

Brioche sandwich in drei Variationen

Gemüsegarten mit Korianderhummus, Mango und Sesam

Schwarzwurzelsuppe mit Käsebeignet, Brie und Birnenrelish

...

Niedergegartes Rindsentrecôte mit Kürbis, Wirsing und Preiselbeeren

Gebratenes Zanderfilet auf cremigen Kartoffelgnocchi mit Fenchel und Apfel

Fregola Sarda mit Limone und Trüffel, Blattspinat, Onsen-Ei und gebratenen Kräuterseitlingen

...

Weisse Schokoladen-Panna cotta mit Karamell und Cassis

Pekannusskuchen mit Quitte und Quark

Casino-Crème brûlée

Preis pro Person

CASINOMIX

78.-

Kalbstatar mit Senfsamen, Lauch, Ricotta und geräucherten Mandeln

Gebeizte Lachsforelle mit Mais, Stangensellerie und Brombeere

Baby-Lattich mit Crème de Chèvre, Feige und Randenvinaigrette

Brioche sandwich in drei Variationen

Gemüsegarten mit Korianderhummus, Mango und Sesam

Schwarzwurzelsuppe mit Käsebeignet, Brie und Birnenrelish

...

Niedergegartes Rindsentrecôte mit Kürbis, Wirsing und Preiselbeeren

Gebratenes Zanderfilet auf cremigen Kartoffelgnocchi mit Fenchel und Apfel

Fregola Sarda mit Limone und Trüffel, Blattspinat, Onsen-Ei gebratenen Kräuterseitlingen

Pouletschenkelknusperli mit Estragonmayonnaise und Belper Knolle

Gebackener Kürbis im Mohnmantel mit Wirsing und Preiselbeeren

...

Weisse Schokolade-Panna cotta mit Karamell und Cassis

Pekannusskuchen mit Quitte und Quark

Casino-Crème brûlée

Mokkamousse mit Banane und Mandelstreusel

Die Variation der Vorspeisen, Hauptspeisen und Süßspeisen können auch miteinander kombiniert werden.
Der Preis wird entsprechend angepasst.