



Bowl-Position House Buffet

(ab 25 Personen)

Brotkorb mit Kräuter- und Knoblauchbutter

Caesar Salad

Krabbencocktail

Coleslaw

Cobb Salad

Ingwerkürbissuppe

Hausgemachte Spareribs

Meatballs in Chilisauce

Roastbeef, saftig rosa am Stück gegart, im Kräutermantel

Hähnchenbrustfilet in Cranberry-Senf-Sauce

Potato Wedges

Kartoffelkroketten

Wildreis-Mix

Süße Möhren "American Style"

Maiskolben

NY Cheesecake

Apple Pie Tiramisu

€ 39,00



Little BBQ

(ab 15 Personen)

Hausgemachte Spareribs

Hausgemachtes Pulled Pork oder

Pulled Chicken inkl. BBQ Sauce, Krautsalat und Buns

BBQ Chickenwings

Coleslaw

Pommes Station inkl. warmer Käsesauce & Jalapeños,

alternativ Süßkartoffelgratin

diverse Dips

€ 25,00

(auch zum Abholen auf Vorbestellung)



Französisches Buffet

(ab 25 Personen)

Auswahl an ofenfrischem Landbrot mit Kräuterbutter und Schmalz
Französische Zwiebelsuppe mit Knoblauch und spritzigem Weißwein

Salat „niçoise“

(feine Blattsalate mit Rohkost-Toppings, grünen Bohnen, Thunfisch,
Oliven und Zwiebeln)

mit Kräuter-Vinaigrette und French-Dressing

Räucherlachs-Tatar

mit Zitronen-Kresse-Schmand und Forellenkaviar

Crevetten-Cocktail

Geschmorte Maispoularde in Noilly-Prat-Velouté

mit Pastis Blattspinat und gratinierten Kartoffeln

Gebratene Barbarie Entenbrust in Rotwein-Schalotten

mit karamellisierten, bunten Fingermöhren und Herzoginkartoffeln

Mousse au Chocolat

mit Karamelldekor

Feine Mandelcrème mit beschwipsten Feigen

Französische Käsespezialitäten

mit bunten Trauben und Knoblauchbaguette

€ 45,90



Bowl Position Weihnachtsbuffet

(ab 25 Personen)

Brotkorb mit Kräuter- und Knoblauchbutter

Krabbencocktail

Norwegischer Fjordlachs mit Honig-Dill-Sauce

Feldsalat mit Pinienkernen und Orangen

Schweinefilet-Medaillons in Rahmsauce

Entenbrust in Orangensauce

Putengeschnetzeltes "Züricher Art"

Wirsinggemüse

Apfelrotkohl

Herzoginkartoffeln

Kartoffelgratin

Mousse au Chocolat

Apfelkuchen mit Zimt und Nüssen

€ 39,00
