

Menu Exklusivanlass

Vorspeise Tavolata

Gerichte in Schüsseln und Platten auf den Tischen

Blattsalat an hausgemachtem Dressing, Maissalat mit Peperoni, Antipasti
Gemüse, Bauernterrine mit Früchtechutney, Trinksuppe im Glas

Hauptgang Buffet

Côte de Boeuf mit hausgemachter Kräuterbutter oder Rosmarinjus
Pata Negra Filet mit Fleur de Sel und nativem Olivenöl
Ganze Lachsseite an Verdejo-Schaum auf Gemüsebeet
Auberginen Piccata mit Tomatencoulis
Kartoffeln aus der grossen Pfanne
Grüne Bohnen & Rübli

Dessert serviert

Hausgemachtes Lebkuchen-Panna Cotta mit Rotweinzwetschgen

EVENTMAKERS

ENTSPANNEN. GENIESSEN.

/-----
Die Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7 % Mwst. Die eventmakers ag verkauft kein Bier und kein Wein an Jugendliche unter 16 Jahren und keine Spirituosen und Mixdrinks an Jugendliche unter 18 Jahren