

APÉRO UND MENUVORSCHLÄGE FÜR BANKETTE & SEMINARE

01. MÄRZ 2024 BIS 31. OKTOBER 2024

Sehr geehrter Seminar- und Bankettgast

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an einem Anlass bei uns im Hotel Metropole im Herzen von Interlaken.

Nachfolgende finden Sie unsere Apero und Menüvorschläge die ab 10 Personen gültig sind. Bei den Buffets steht die minimale Anzahl Gäste gleich darunter. Gerne können Sie nach Lust und Laune Ihr eigenes Menü oder Buffet gemäss Ihren Wünschen und Budget zusammenstellen. Wir bitten Sie jedoch aus Gründen des logistischen Aufwands und des Food-Waste sich auf ein gemeinsames Menü oder Buffet zu entscheiden.

Gerne offerieren wir Ihnen auch das von Ihnen gewünschte oder budgetierte Menü oder Buffet. Mit Freude beraten wir Sie auch persönlich vor Ort. Bitte vereinbaren Sie dafür vorgängig einen Termin. Wir sind Ihnen auf Wunsch auch bei der Dekoration und der Gestaltung der Menükarten behilflich.

Auf Wunsch bieten wir gerne gegen einen Aufpreis (25% des Hauptgang Preises) einen Nachservice beim Hauptgang an. Aus kochtechnischen und logistischen Gründen ist es uns leider nicht möglich alle Vorschläge im Panorama Restaurant Top-o-Met zu servieren. Diese Gerichte sind mit einem Stern markiert.

Sie helfen uns, Sie zu verwöhnen, wenn Sie uns allfällige Allergien möglichst vor dem Anlass mitteilen. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Allergenen Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Annullationsbedingungen:

Stornierung 14 Tage vor dem Anlass kostenfrei

Stornierungen 7 Tage vor dem Anlass: 25% des zu erwartenden Umsatzes

Stornierungen 3 Tage vor dem Anlass: 50% des zu erwartenden Umsatzes

Stornierungen am Tag des Anlasses: 100% des zu erwartenden Umsatzes

Garanziezahl

Bei Anlässen mit ungewisser Teilnehmerzahl definieren wir gemeinsam eine Garanziezahl. Diese gilt für das Essen, ist verbindlich und wird in jedem Fall verrechnet. Nachproduzierte Gerichte werden mit dem Einzelpreis – gemäss Bestellung – nach Aufwand verrechnet.

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüssen zu dürfen und Ihren Anlass zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen.

INHALTSVERZEICHNIS:

Apéro-Vorschläge und Stehlunchs	ab Seite	2
Menu-Vorschläge	ab Seite	8
Buffet-Vorschläge	ab Seite	13

Die Preise verstehen sich inklusive 8.1% MwSt.

APÉROVORSCHLÄGE UND STEHLUNCHS

BOWLE

Saisonale Früchtebowle mit Prosecco	CHF 26.00 / Liter
Saisonale Früchtebowle ohne Alkohol	CHF 22.00 / Liter
Waldbeerenbowle mit Prosecco	CHF 32.00 / Liter

CANAPÉS

FISCH

-Rauchlachs mit Perlen und Liebstockelcrème	CHF 2.00 / Stück
-Asiatisch mariniertes Thunfisch mit Perlen und Sojasauce	CHF 2.00 / Stück
-Mousse von der kalt geräucherten Forelle mit Dill-Mayonnaise und Gurken	CHF 2.00 / Stück
-Graved Lachs mit Senf-Honig-Dill Sauce und Sauerrahm	CHF 2.00 / Stück
-Thunfisch mit roten Zwiebeln und Kapern	CHF 1.50 / Stück

FLEISCH

-Rinds Pastrami Metropole Art mit Pfeffermayonnaise	CHF 1.50 / Stück
-Rosa gebratener Kalbsbraten mit Thunfisch- Sauce	CHF 1.50 / Stück
-Rohschinken mit Mango und Chili	CHF 1.50 / Stück
-Hinterschinken mit Eigelbcreme und Senf	CHF 1.50 / Stück
-Salami mit Oliven und getrockneten Tomaten	CHF 1.50 / Stück
-Rindstatar nach Art des Hauses	CHF 2.00 / Stück
-Poulet Brust mit Früchte Brunoise und Sambal Oelek	CHF 1.50 / Stück

VEGETARISCH

-Tête de Moine Rosette mit Walnuss und Traube auf Pumpernickel	CHF 1.50 / Stück
-Hummus mit Ras el Hanoud und Cherry Tomaten	CHF 1.00 / Stück
-Briekäse mit getrockneten Aprikosen und Walnüssen	CHF 1.50 / Stück
-Eiermayonnaise mit Schnittlauch und Petersilie	CHF 1.00 / Stück
-Antipasti-Tatar mit Oliven und Basilikum	CHF 1.50 / Stück

1 Stück entspricht 1/8 Toast. Die Preise sind gültig ab mindestens 8 Stück pro Sorte.

APÉROSNACKS

KALT MIT FLEISCH

-Speck Konfitüre mit Butter Brioche	CHF 1.50 / Stück
-Bündnerfleisch und Rohschinken mit Essiggemüse und Brotchip	CHF 2.50 / Stück
-Pastrami nach Metropole Art mit Pfeffermayonnaise	CHF 2.50 / Stück
-Mini Sandwich mit Bündner Fleisch und Preiselbeeren	CHF 3.50 / Stück

KALT MIT FISCH

-Rauchlachs im Wrap mit Frischkäse, Avocado, Zitrone und Meerrettich	CHF 2.50 / Stück
-Kleiner Krevetten-Cocktail mit Karotten, Ingwer und Sauerrahm	CHF 2.50 / Stück
-Graved Lachs Spiessli mit Honig-Dill Senf Sauce	CHF 2.50 / Stück
-Carpaccio vom Ringgenberger Egli Filet mit Olivenöl und Limetten	CHF 3.00 / Stück

KALT VEGETARISCH

- Mini Pitabrot mit Hummus und Agrumen, Sesam	CHF 2.00 / Einheit
-Mini Pitabrot mit Hummus und Randen	CHF 2.00 / Einheit
-Rohe Sticks von saisonalem Gemüse mit Cocktail- und Currysauce	CHF 0.70 / Shotglas
-Vegetarischer Mini Burger mit Käse und Tomaten	CHF 2.50 / Stück

WARM MIT FLEISCH

-Schweinschulter gebraten mit Charr Siu Marinade	CHF 2.00 / Einheit
-Schinkengipfeli	CHF 2.00 / Stück
-Speck-Käse Blätterteigrondellen	CHF 1.00 / Stück
-Streifen von der Rindsbrust nach amerikanischer Art mit BBQ-Sauce im Brot	CHF 3.00 / Einheit
-Mini Rindshamburger mit Speck, Gurken und Tomaten	CHF 3.50 / Stück
-Mini Rinds Cheeseburger mit Gurken und Tomaten	CHF 3.50 / Stück
-Scharfe Buffalo Chicken Wings	CHF 2.00 / Einheit

WARM MIT FISCH

-Frittierter Ringgenberger Egli Filet Streifen im Tempura Teig mit grüner Sauce	CHF 3.50 / Stück
-Heiss geräucherte Streifen vom Forellenfilet mit Randen und Sauerrahm	CHF 3.50 / Stück

WARM VEGETARISCH

-Käsekuchenwürfel	CHF 1.50 / Stück
-Gemüse Fritto Misto im Tempura Teig mit Süss-Sauer Sauce	CHF 1.50 / Stück
-Vegetarische Mini Samosas mit Pfefferminzjoghurt	CHF 2.00 / Stück
-Vegetarische Mini Frühlingsrollen mit Sojasauce und Süss-Sauer Sauce	CHF 2.00 / Stück

SUSHI (ab 10 Stück pro Sorte)

California Roll mit Lachs und Thun Fisch	CHF 2.50 / Stück
California Roll mit Gurken und Avocado	CHF 2.50 / Stück
California Roll mit Lachs und Avocado	CHF 3.00 / Stück
California Roll mit Thon und rassisiger Mayonnaise	CHF 3.00 / Stück

PARTYBROTE (je für ca. 10 Personen)

Partybrot gefüllt mit lokalen Fleischspezialitäten	CHF 110.00
Partybrot mit vegetarischer Füllung	CHF 95.00
Partybrot mit geräuchertem Fisch	CHF 130.00

UNSERE APÉROBUFFETS

DAS ITALIENISCHE APÉROBUFFET (Wir rechnen mit 11 Stück pro Person) CHF 33.00 pro Person

Kalt

Knusprige Grissini
Bruschetta mit Tomaten, Basilikum und Rohschinken
Salami-Olivenspiessli
Parmesanmöckli
Piadina mit Mascarpone, Rucola und Salami

Warm

Frittierte Riesenkrevetten mit Aioli Sauce
Poulet Involtini mit Basilikum und Zitrone
Frittierte Zwiebelringe mit Salsa Verde
Arancini mit Bolognese
Arancini mit Parmesan

DAS RUSTIKALE APÉROBUFFET CHF 24.50 pro Person

Bündnerfleisch, Rohschinken, Rohessspeck, Salami
4 verschiedene Käsesorten
Mixed Pickles und Silberzwiebeln mit Zwirbelbrot und Zopf

DAS SCHWEIZERISCHE APÉROBUFFET (Wir rechnen mit 9 Stück pro Person) CHF 24.50 pro Person

Kalt

Oberländer Hobelkäse
Bruschetta mit Tomaten, Basilikum und Rohschinken
Rindstatar im Knusper-Cornet

Warm

Schinkengipfel
Käsekuchenwürfel

DAS EINFACHE APÉROBUFFET CHF 21.50 pro Person

Kalte Platte mit Fleisch- und Käse nach unserer Wahl mit Brot

DAS ASIATISCHE APÉROBUFFET (Ab 20 Personen)

CHF 35.00 pro Person

Kalt

California Roll Sushi mit Lachs und Thunfisch mit Gari und Wasabi
California Roll Sushi mit Gurken und Avocado mit Gari und Wasabi
Glasnudelsalat mit Gemüse, Ingwer, Limetten und Sojasauce
Gemüse Papaya Salat mit Karotten, Sesam, Limetten, Erdnüssen und Gurken
Rassiger Rindfleisch Salat mit Koriander, Peperoni, Chili und Zwiebeln

Warm

Vegetarische Mini Frühlingsrollen mit Sojasauce
Vegetarische Mini Samosas mit Pfefferminzjoghurt
Gebratene Streifen vom Schweins Huft Deckel Charr Siu mit Hoisin Sauce
Gebratene Mini Poulet Satay Spiesse mit Erdnussauce
Gebratene Mini Rinds Spiesse Teriyaki

DAS KLASSISCHE APÉROBUFFET (Wir rechnen mit 11 Stück pro Person // Ab 10 Personen)

CHF 29.00 pro Person

Rindstatar im Knusper-Cornet
Canapé mit Rohschinken mit Avocado auf Toast
Schottisches Rauchlachstatar mit Meerrettichschaum und Kapern auf Toast
Rosa gebratener Kalbsbraten mit Thon Mousse auf Toast
Gebratene Pouletbrust mit Früchte Brunoise und Chili auf Toast
Salami mit Oliven und getrockneten Tomaten auf Toast
Ei mit Mayonnaise und Schnittlauch auf Toast

APÉRO RICHE (BUFFET) (Wir rechnen mit 15 Stück pro Person // ab 20 Personen)

CHF 39.00 pro Person

Kalt

California Roll Sushi mit Lachs und Thunfisch mit Gari und Wasabi
California Roll Sushi mit Gurken und Avocado mit Gari und Wasabi
Bruschetta mit Tomaten, Knoblauch und Rohschinken
Salami Olivenspiesse
Rauchlachstatar mit Meerrettich und Kapern auf Toast
Rosa gebratener Kalbsbraten mit Thonmousse auf Toast
Speck Konfitüre mit Butter Brioche
Rindstatar im Knusper-Cornet
Oberländer Hobelkäse

Warm

Gebratene Streifen vom Schweins Huft Deckel Charr Siu mit Hoisin Sauce
Gebratene Mini Poulet Satay Spiesse mit Erdnussauce
Gebratene Mini Rinds Spiesse Teriyaki
Buffalo Chicken Wings mit scharfer Sauce

VEGETARISCHES APÉRO BUFFET (Wir rechnen mit 11 Stück pro Person // ab 20 Personen)

CHF 26.00 pro Person

Kalt

California Roll Sushi mit Gurken und Avocado mit Gari und Wasabi
Bruschetta mit getrockneten Früchten und rassisger Mascarponecreme
Glasnudelsalat mit Gemüse, Ingwer, Limetten und Sojasauce
Oberländer Hobelkäse
Mini Pitabrot mit Hummus

Warm

Vegetarische Mini Frühlingsrollen mit Sojasauce
Vegetarische Mini Samosas mit Pfefferminzjoghurt
Mini Arancini mit Kräutern und Peperoni

STEHLUNCH (Ab 10 Personen)

CHF 48.00 pro Person

Kalt

Tomaten-Mozzarella Salat Spiesse mit Pesto
Roastbeef mit Tatarensauce
Gemüseterrine mit Espuma

Suppe

Kalte Gazpacho mit Basilikum

Warm

Vegetarische Mini Frühlingsrollen mit Süss-Sauer Sauce und Sojasauce
Ricotta Spinat Ravioli mit Parmesansauce
Gebratene Mini Rinds Spiesse Teriyaki
Knusprig frittierte Ringgenberger Egli Filets mit Grüner Sauce
Mini Sommergemüse Spiesse
Poulet Involtini mit Frischkäsesauce
Pommes frites
Arancini mit Bolognese

Süss

Mini-Cremeschnitte
Mini-Fruchtspiess
Schokoladenmousse mit Beeren Coulis im Glas

Gerne Passen wir unsere Buffets Ihren persönlichen Ansprüchen und Budget an. Selbstverständlich dürfen Sie auch Ihre eigene Idee eines Buffets aus unseren Buffets zusammenstellen oder uns mitteilen, was Sie sich vorstellen.

LEICHT UND LOCKER FÜR IHR ERFOLGREICHES SEMINAR

Kalte Vorspeisen CHF 12.00
 Bunter Blattsalat mit Sprossen und Kernen
 Joghurtdressing

Suppen
 Klare Gemüsesuppe mit Basilikum CHF 9.00

Hauptgang
 Niedergegartes Schweinsnierstück mit Apfelsauce CHF 28.00
 Vollkorntagiatelle und gedämpftes Saisongemüse
 * * * *

Sous-Vide gegartes Rindsflankensteak CHF 31.00
 Churrasco Vinaigrette
 Salzkartoffeln und Saisongemüse
 * * * *

Pochiertes Lachsragout mit Tomatensalsa CHF 33.00
 Jasminreis und Edamame Bohnen

SEMINARBUFFET MITTAG CHF 45.00

Vorspeisen
 Salatbuffet mit Karottensalat mit Orangen, Gurkensalat mit Dill
 Randen Salat mit Äpfeln, Selleriesalat mit Nüssen
 Cole-Slow Salat mit Honig, Maissalat mit Curry

Suppe
 Klare Gemüsesuppe mit Paysanne

Hauptgang
 Niedergegartes Rindsflankensteak mit Gemüsesalsa
 Grilliertes Lachssteak mit Kräutervinaigrette
 Pilawreis mit Mandeln
 Salzkartoffeln
 Saisonale Gemüseauswahl

Dessert
 Fruchtsalat, Zitronensorbet, Meringue, Geschlagener Rahm

MENUVORSCHLÄGE

KALTE VORSPEISEN

Grüner Salat mit Sprossen und Kernen ****	CHF 11.00
Gemischter Salat mit Sprossen und Kernen ****	CHF 12.50
Nüssler Salat mit gebratenem Speck, Ei und Croûtons ****	CHF 16.00
Vitello Tonnato mit Oliven, Kapern und roten Zwiebeln ****	CHF 25.00
Ceviche vom Ringgenberger Egli Filet mit Süsskartoffeln ****	CHF 24.00
Trilogie vom Lachs mit Toast und Pumpernickel	CHF 27.00

WARME VORSPEISEN

Tagliatelle Nostrano mit Sommertrüffel ****	CHF 22.00
Lamm Involtini mit Pata Negra Rohschinken und Spinatrisotto ****	CHF 23.00
Ravioli mit Butter und Salbei	CHF 21.00

SUPPEN

Tomatencrèmesuppe mit Vanilleglace ****	CHF 12.00
Grüne Erbsensuppe mit Minze ****	CHF 11.00
Grüne Spargelcrèmesuppe mit Kokosmilch und Ingwer ****	CHF 12.00
Rinds Consommé mit Flädli	CHF 10.00

HAUPTGÄNGE - RIND

Sautierte Rindsfiletwürfel mit Pommery Senfsauce Tagliatelle und Saisongemüse ****	CHF 55.00
Tranchiertes doppeltes Rindsentrecôte an Bernaise Sauce und Rotweinreduktion Kartoffelgratin und Saisongemüse ****	CHF 48.00
Geschmorte Rindschulter in Rotwein nach Burgunder Art Kartoffelstock und Saisongemüse ****	CHF 38.00
Am Stück gebratenes Rindsfiletherz an Rotwein Beurre Blanc Bratkartoffeln und Saisongemüse ****	CHF 60.00
Geschmortes Rindsragout mit Silberzwiebeln und knusprigen Croutons Kartoffelstock und glasiertes Wurzelgemüse	CHF 33.00

HAUPTGÄNGE - KALB

Gebratenes Kalbsfilet im Kräuter-Agrumen Mantel an Jus Tagliatelle und Saisongemüse ****	CHF 65.00
Sautiertes Kalbgeschnetzeltes nach Zürcher Art Knusprige Röstli und Saisongemüse ****	CHF 43.00
Am Stück gebratener Kalbsrücken an Vino Santo Jus Safranrisotto und Saisongemüse ****	CHF 49.00
Rosa gebratener Kalbshohrücken an Estragon Jus Lyoner Kartoffeln und Saisongemüse ****	CHF 44.00
Weisses Kalbsvoressen mit Waldpilzen Kartoffelstock und Saisongemüse	CHF 36.00

HAUPTGÄNGE - SCHWEIN

Am Stück gebratenes Schweinsfilet an Calvados Jus Tagliatelle und Saisongemüse ****	CHF 42.00
Niedergegartes Schweinsnierstück mit Apfelsauce Mandelreis und Saisongemüse ****	CHF 33.00
Sautiertes Schweinsgeschnetzeltes mit Waldpilz-Rahmsauce Bratkartoffeln und Saisongemüse ****	CHF 29.00
Glasierte Schweinsschulter mit Pommery Senf Sauce Kartoffelstock und Saisongemüse ****	CHF 27.00
Geschmortes Schweinsragout mit Biersauce Kartoffelstock und Saisongemüse	CHF 24.00

HAUPTGANG - LAMM

Gebratenes Lammnierstück im Zitronen-Petersilien Mantel mit Schalotten-Portwein-Confit Spinatrisotto und Saisongemüse ****	CHF 49.00
Gebratenes Lamrack mit Olivenkruste und Bohnenkrautjus Gebratene Polenta-Sticks und Saisongemüse ****	CHF 50.00
Niedergegarte Lammhuf mit Portweinjus Tessiner Polenta und Saisongemüse ****	CHF 41.00
Emmentaler Lammvoressen mit Safran Sauce Kartoffelstock und Saisongemüse	CHF 34.00

HAUPTGANG - GEFLÜGEL

Gebratene Pouletbrust gefüllt mit Trockentomaten, Basilikum und Frischkäse Kartoffelgnocchi und Saisongemüse ****	CHF 34.00
Sautiertes Pouletbrustgeschnetzeltes mit roter Currysauce Basmatireis und Wok Gemüse ****	CHF 31.00
Grilliertes Pouletschenkelsteak mit Kräuter Vinaigrette Reis und Saisongemüse	CHF 28.00

Die Preise verstehen sich inklusive 8.1% MwSt.

HAUPTGÄNGE - VEGETARISCH

Tagliatelle Nostrano mit Oliven, Chili, Knoblauch und Peperoni ****	CHF 22.00
Spinat -Ricotta Ravioli mit Salbei, Butter und Parmesanschaum ****	CHF 25.00
Pochierte Eier mit Sauce Hollandaise Bratkartoffeln und Blattspinat	CHF 25.00

HAUPTGÄNGE - VEGAN

Kichererbsen mit Gelber Currysauce und Gemüse Basmatireis ****	CHF 24.00
Sautiertes Quorngeschnetzeltes mit rassisger Tomaten-Chili Sauce Farfalle und Saisongemüse ****	CHF 26.00
Gelbes Gemüsecurry mit Kokosmilch, Cashewkernen und gebackener Banane Mandelreis	CHF 26.00

HAUPTGÄNGE - FISCH UND MEERESFRÜCHTE

Pochiertes Forellenfilet mit Noilly Prat Sauce Mandelreis und Blattspinat ****	CHF 33.00
Knusprig gebackene Ringgenberger Egli Filets im Tempura Teig mit Tataren Sauce Schnittlauchkartoffeln und Blattspinat ****	CHF 55.00
Sautiertes Gotthard Zanderfilet auf Lauchbeet mit Verjus Beurre Blanc und Petersilienkartoffeln ****	CHF 53.00
Sautierte Riesenkrevetten nach Provenzalischer Art Zitronenrisotto und Saisongemüse	CHF 45.00

DESSERTS

Süssmostcreme mit Weisswein Bretzeli ****	CHF 10.00
Exotischer Fruchtsalat mit Mangoglace ****	CHF 12.00
Passionsfruchtmousse Törtchen mit Himbeersauce und Caramelglace ****	CHF 14.00
Karamellierte Ananas mit Sauerrahm Glace und Karamelsauce ****	CHF 14.00
Schokoladenschnitte mit Orangensalat ****	CHF 15.00
Dessertvariation Metropole ****	CHF 18.00
Teller mit 5 Sorten Käse serviert mit Früchtebrot	CHF 19.00

FLEISCH- UND FISCHDEKLARATION

Schwein | Kalb | Rind | Wurstwaren | Poulet | Lammragout - Schweiz
 Rindsfilet - Irland / Australien
 Lammrack - Neuseeland
 Lammierstück - Irland / Neuseeland
 Ente - Frankreich
 Truthahn - Schweiz und Frankreich
 Eglifilets - Schweiz Zucht
 Forellenfilets - Italien Zucht
 Riesenkrevetten- Vietnam Zucht
 Rauchlachs - Norwegen Zucht
 Graved Lachs | Lachs frisch - Dänemark Zucht
 Zander - Schweiz

BROTDEKLARATION

Piadina - Italien
 Toastbrot - Schweiz
 Pitabrot - Frankreich
 Partybrot - Schweiz
 Brot - Schweiz
 Brötchen - Schweiz

Die Preise verstehen sich inklusive 8.1% MwSt.

UNSERE BUFFETVORSCHLÄGE

VEGETARISCHES BUFFET

KALTE VORSPEISEN

Sushi Rollen mit Gurken und Avocado
 Sushi Rollen mit Avocado und Peperoni
 Sushi Rollen mit Omelette und Avocado
 Marinierter Ingwer (Gari) und Wasabi
 Glasnudelsalat mit Gemüse

SUPPE

Tomatencremesuppe mit Vanilleglace aus der
 Espressotasse

WARME VORSPEISE

Vegetarische Frühlingsrollen mit Süss-Sauer Sauce
 Spanische Tortilla mit Kartoffeln, Kräutern und Ei
 Omelette mit cremigen Belugalinsen und Kräutern

HAUPTGANG

Gelbes Kichererbsen Curry mit Kartoffeln und Gemüse
 Pastetli mit Rahmsauce, Erbsen, Champignons und
 Karottenwürfeln
 Spaghetti mit rassiger Chilisauce
 Tofu Braten mit Rosmarinjus
 Randen Risotto

DESSERT

Gebrante Creme
 Schokoladenmousse mit Himbeer Coulis
 Geschlagener Rahm, Meringue, Karamell Köpfl
 Schokoladenglace, Vanilleglace, Erdbeerglace

CHF 55.00 ab 20 Personen

VEGANES BUFFET

KALTE VORSPEISEN

Fermentiertes Karottentatar
 Veganer Mozzarella mit Tomaten und Pesto
 Vegane Foie Gras Praline
 Trockentomaten Tatar
 Salatbuffet mit Karottensalat mit Orangen
 Gurkensalat mit Dill
 Maissalat mit Peperoni
 Randensalat mit Nüssen und Blattsalat
 Italienische Salat Sauce, gehackte Zwiebeln,
 Schnittlauch, gehackte Petersilie, geröstete Kerne

SUPPE

Vegane Tom-Kha Suppe

HAUPTGANG

Rotes Kichererbsen Curry mit Kartoffeln und Gemüse
 Falafel mit Rande und Dip
 Veganes Quorn Geschnetzeltes mit Waldpilzen
 Zucchini Cannelloni gefüllt mit Cashew-Kräutercreme
 Gemüseplatte und Mandelreis

DESSERT

Mandelmilch Panna Cotta mit Himbeeren
 Vegane Schokoladencreme
 Fruchtsalat mit Zitronensorbet

CHF 48.00 ab 20 Personen

Gerne Passen wir unsere Buffets Ihren persönlichen Ansprüchen und Budget an. Selbstverständlich dürfen Sie auch Ihre eigene Idee eines Buffets aus unseren Buffets zusammenstellen oder uns mitteilen, was Sie sich vorstellen.

ASIATISCHES BUFFET

KALTE VORSPEISEN

California Rolls mit Lachs und Thunfisch
 Sushi mit Gurken und Avocado
 Sushi mit Peperoni und Avocado
 Grüner Papaya Salat mit Erdnüssen und Chili
 Rassiger Rindfleischsalat mit roten Zwiebeln
 Roh mariniertes Thunfisch mit Zitronengras
 Sojasauce und Honig

SUPPE

Kantonesische Bouillon mit Sojasauce & Knoblauch
 Pfannkuchenstreifen mit Koriander

WARME VORSPEISEN

Schweinskarree Deckel Char Siu mit Hoisin Sauce
 Poulet Spiesse mit Erdnussauce
 Knusprig frittiertes Tintenfisch mit süsser Sojasauce
 Frühlingssrollen mit Süss-Sauer Sauce

HAUPTGANG

Gebratene Entenbruststreifen mit roter Currysauce
 Knusprig frittierte Pouletwürfel mit Honig
 Gebratenes Rindscurry mit grüner Currysauce
 Sautierte Riesenkrevetten mit Knoblauch und Sake
 Gelbes Kichererbsen Curry mit Gemüse
 Gebratener Reis mit Sojasauce, Ingwer, Gemüse,
 Mungbohnen, Knoblauch und Ei
 Gebratene Feine Nudeln mit Tofu & Frühlingsschwabbeln
 Geschmorter Pak Choy mit Saisongemüse
 Edamame Bohnen

DESSERT

Früchteplatte, Kokosnussglace, Zitronensorbet
 Mangosorbet, Im Tempura Teig frittierte Früchte

CHF 95.00 ab 40 Personen

ITALIENISCHES BUFFET

KALTE VORSPEISE

Rosa gebratenes Vitello Tonnato
 Tomaten-Mozzarella mit Pesto und Balsamessig
 Mariniert grillierte Zucchini mit Rosmarin
 Lauwarmer Pulpo Salat mit Peperoni und Petersilie
 Marinierte grüne und schwarze Oliven
 Getrocknete Tomaten in Öl, Fleischplatte mit Coppa
 Prosciutto di Parma und Mortadella
 Salami Ventitriccia und Lardo Colonato
 Salatbuffet mit Rucola Salat, Maissalat,
 Fenchelsalat mit Dill
 Artischockensalat mit Liebstöckel
 Peperonisalat mit Schnittlauch

HAUPTGANG

Sautierte Kalbs Saltimbocca mit Marsala Jus
 Sautierte Schweinspiccata mit Champignons und
 Schinkenstreifen
 Gefüllte Poulet Brust Involcini mit Trockentomaten,
 Frischkäse und Basilikum
 Geschmorte Rindsschulter in Rotwein
 Polenta, Tagliatelle Nostrano, Safranrisotto
 Vegetarische Ravioli mit Salbei und Butter
 Penne Cacio e Pepe, gebratenes Mediterranes Gemüse
 Schwarzwurzeln mit Kräutern

DESSERT

Zuppa Inglese, Schokoladenkuchen
 Kalte Weinschaumcrème mit Maraschino
 Panna Cotta mit Erdbeersauce, Cannoli mit Ricottacrème
 Pistazienglace, Zitronensorbet

CHF 95.00 ab 30 Personen

Gerne Passen wir unsere Buffets Ihren persönlichen Ansprüchen und Budget an. Selbstverständlich dürfen Sie auch Ihre eigene Idee eines Buffets aus unseren Buffets zusammenstellen oder uns mitteilen, was Sie sich vorstellen.

SCHWEIZER BUFFET

KALTE VORSPEISE

Fleischplatte mit Bündnerfleisch, Tessiner Rohschinken
Coppa, Tessiner Breasola, Ballenberger Trockenwurst
Bündnerfleisch, Fischplatte mit kalt geräucherten Forellen
Gebeizter Saibling und Rauchlachs
Salatbuffet mit Gurkensalat mit Dill
Maissalat mit Peperoni
Sellerie Salat mit Äpfeln und Baumnüssen
Randen Salat mit Äpfeln und Zwiebeln
Blattsalat, französisches und italienisches Dressing
Gehackte Zwiebeln, Croûtons, Schnittlauch
Gehacktes Ei

SUPPE

Bündner Gerstensuppe

HAUPTGANG

Knusprig frittierte Ringgenberger Egli Filets
mit Tatarensauce
Gebratenes Poulet Schenkel Steak
mit Alpen Kräuterbutter
Sautiertes Zürcher Kalbgeschnetzeltes
mit Champignons und Rahmsauce
Heiss geräuchertes Forellenfilet mit Randen und Sauerrahm
Geschmorte Rindsschulter mit Merlot Sauce
Gebratenes Schweinsnierstück mit Kräutern und Äpfeln
Vegetarische Äplermagronen mit Röstzwiebeln
Seeland Gemüseplatte, Rösti, Kartoffelstock

DESSERT

Gebrante Crème, geschlagener Rahm, Hasli Kuchen
Schokoladenmousse mit Himbeer Coulis, Meringue,
Apfelkuchen mit Mandeln, Karamell Köpfl
Weisses Schokoladenmousse mit Pfirsich Coulis
Schokoladenglace, Vanilleglace, Erdbeerglace

CHF 79.00 ab 40 Personen

KLASSISCHES BUFFET

KALTE VORSPEISEN

Graved Lachs mit Dill-Senf-Honig Sauce
Geräucherter Lachs mit Meerrettich
Krevetten-Cocktail mit Calypso Sauce
Hausterine mit Cumberland sauce
Poulet Galantine mit Safran Dip
Fischterriner mit Buttermilch Emulsion
Kalter Schweinsbraten mit Salsa Verde
Gurkensalat mit Dill, Maissalat mit Peperoni
Sellerie Salat mit Äpfeln und Baumnüssen
Randen Salat mit Äpfeln und Zwiebeln
Blattsalat
Französisches und italienisches Dressing
Gehackte Zwiebeln, Croûtons, Schnittlauch, Gehacktes Ei

HAUPTGANG

Ganzes Entrecôte gebraten mit Bernaise Sauce
Gebratene Pouletbrust mit Kräuterbutter
Niedergearter Kalbshohrücken
mit Estragon Beurre Blanc
Gebratenes Schweinsfilet mit Morchelrahmsauce
Heiss geräuchertes Forellenfilet
mit Randen Sauce & Sauerrahm
Kartoffelgratin, Pilawreis, Saisonale Gemüseplatte

DESSERT

Schokoladenmousse mit Himbeer Coulis
Weisses Schokoladenmousse mit Mango Coulis
Geschlagener Rahm, 3 Sorten Glace, 2 Sorten Sorbet
Fruchtsalat, Meringue

CHF 79.00 ab 20 Personen

Gerne Passen wir unsere Buffets Ihren persönlichen Ansprüchen und Budget an. Selbstverständlich dürfen Sie auch Ihre eigene Idee eines Buffets aus unseren Buffets zusammenstellen oder uns mitteilen, was Sie sich vorstellen.

WORLD FOOD BUFFET

KALTE VORSPEISEN

Fleischplatte mit Bündnerfleisch, Tessiner Rohschinken
Coppa, Tessiner Breasola, Ballenberger Trockenwurst
Bündnerfleisch, Fischplatte mit Kalt geräucherten Forellen
Gebeizter Saibling und Rauchlachs
California Rolls mit Lachs und Thunfisch
Sushi mit Gurken und Avocado
Sushi mit Peperoni und Avocado
Grüner Papaya Salat mit Erdnüssen und Chili
Rassiger Rindfleischsalat mit roten Zwiebeln
Roh mariniertes Thunfisch mit Zitronengras
Sojasauce und Honig, Rinds Pastrami mit Pfeffer Dip
Salatbuffet mit Randen Salat mit Äpfeln und Zwiebeln
Blattsalat, französisches und italienisches Dressing
Gehackte Zwiebeln, Croûtons, Schnittlauch
Gehacktes Ei

HAUPTGANG

Gebratene Entenbruststreifen mit roter Currysauce
Knusprig frittierte Poulet Würfel mit Honig
Gebratenes Rindscurry mit grüner Currysauce
Sautierte Riesenkrevetten mit Knoblauch und Sake
Gelbes Kichererbsen Curry mit Gemüse
Gebratener Reis mit Sojasauce, Ingwer, Gemüse,
Mungbohnen, Knoblauch und Ei
Gebratene feine Nudeln mit Tofu und Bundzwiebeln
Geschmorter Pak Choy, Edamame Bohnen

DESSERT

3 Sorten Glace, Meringue, geschlagener Rahm
Meringue, Ruby Schokoladenmousse
Weisses Schokoladenmousse mit Mango Coulis
Dunkles Schokoladenmousse mit Himbeer Coulis
Crema Catalan, Gebrannte Creme
Apfel-Jalousie mit Vanillesauce, Frischer Fruchtsalat
Ananas mit Kirsch, exotische Früchteplatte
Früchtemousse Würfel, diverse Fruchtekuchen
Früchteplatte, Kokosnussglace, Zitronensorbet
Mango Sorbet, Im Tempura Teig frittierte Früchte

CHF 125.00 ab 30 Personen

FESTLICHES BUFFET

KALTE VORSPEISEN:

Sushi mit Lachs und Thunfisch, Sushi mit Lachs und Avocado
Sushi mit Avocado & Gurken, Wasabi & mariniertes Ingwer
Vitello Tonnato, Festliche Fleischplatte mit Bündner Fleisch
Rohschinken, Rohesswurst, Rohessspeck, Salami und Breasola
Kalter Schweinsbraten mit grüner Sauce
Festliche Fischplatte mit geräuchertem Lachs & Meerrettich
Roh mariniertes Lachs mit Dill-Senf-Honig Sauce
Gebeiztem Saibling mit Kräutern
Rinds Pastrami mit Pfeffermayonnaise
Asiatisch mariniertes Thunfisch mit Zitronengras, Limette und
Soja
Melonenplatte mit Parmaschinken
Hausterrine mit Cumberland Sauce
Poulet Galantine mit Fischterrinen & Safran
Lachs Bellevue, Garnierter Truthahn
Krevetten-Cocktail mit Calypso Sauce
Melonen Cocktail mit Porto

WARME VORSPEISE

Vor dem Gast flambierte Riesenkrevetten mit Cognac und Butter
Heiss geräuchertem Forellenfilet, mit Randenschaum und Sauer-
rahm

SUPPE

Klare Safran Fischsuppe mit Dill

HAUPTGANG SERVIERT

Gebratenes Rindsfiletherz mit Entenleberjus & Rotweinreduktion
Kartoffelkuchen und Saisongemüse

DESSERT

3 Sorten Glace, Meringue, geschlagener Rahm,
Meringue, Ruby Schokoladenmousse
Weisses Schokoladenmousse mit Mango Coulis
Dunkles Schokoladenmousse mit Himbeer Coulis
Crema Catalana, Gebrannte Crème
Apfel-Jalousie mit Vanillesauce, Frischer Fruchtsalat
Ananas mit Kirsch, exotische Früchteplatte
Früchtemousse Würfel, diverse Fruchtekuchen

CHF 169.00 ab 50 Personen

Gerne Passen wir unsere Buffets Ihren persönlichen Ansprüchen und Budget an. Selbstverständlich dürfen Sie auch Ihre eigene Idee eines Buffets aus unseren Buffets zusammenstellen oder uns mitteilen, was Sie sich vorstellen.

Die Preise verstehen sich inklusive 8.1% MwSt.

FLYING DINNER

Beim Flying Dinner wird Ihr Essen von unseren Köchen in der Küche in kleinen Schalen und Geschirr angerichtet und von unseren Servicemitarbeitern unter den Gästen passiert.

Sie können gemütlich weiterhin Ihre Gespräche halten, während Sie «fliegend» verpflegt werden.

Grundsätzlich können wir fast alle unsere Buffets als Flying- Dinner oder Lunch servieren, jedoch erlauben wir uns durch den erhöhten Personal- und Geschirraufwand den Preis zu erhöhen. (Preis auf Anfrage).

FLYING DINNER «ÜBER DIE STRASSE»

KALTE FLIEGENDE SPEISEN

Trockenfleisch mit Essig Gemüse

Butter Brioche mit Speck Konfitüre

Geräucherter Lachs mit Meerrettichcreme

Tête de Moine Rosette auf Pumpernickel mit Baumüssen und Trauben

Blaue Kartoffelchips mit Käse Dip

WARME FLIEGENDE SPEISEN

Heiss geräuchertes Forellenfilet mit Randen Espuma und Sauerrahm

Oberländer Fleisch Spiess mit Kräuterbutter

Poulet Involtini mit Frischkäse und Kräutern

Glasierte Würfel vom Wurzelgemüse

Winterliches Gemüse mit Petersilienschaumschaum

Tagliatelle Nostrano mit Morchel Rahm Sauce

DESSERT

Mini-Cremeschnitte

Dunkles Schokoladenmousse mit Birnenkuchen

Gebrannte Creme mit Mandeln

CHF 54.00 ab 20 Personen

Gerne Passen wir unsere Buffets Ihren persönlichen Ansprüchen und Budget an. Selbstverständlich dürfen Sie auch Ihre eigene Idee eines Buffets aus unseren Buffets zusammenstellen oder uns mitteilen, was Sie sich vorstellen.

Die Preise verstehen sich inklusive 8.1% MwSt.