

SEATED DINNER
AB 40 PERSONEN INKLUSIVE SIEBEN STUNDEN MIETKOSTEN

Bruschetta von der Datteltomate mit Basilikum

Crostini mit Tatar vom Schweizer Weiderind Classico

Lachs Tatar im japanischen Stil im Crêpemantel

Randen – Mango Tatar an Honig Senf im Törtchen

Crostini mit Ziegenkäsemousse und Thymian Honig

~~~~~

Black Angus Rindsfilet

Schweizer Black Angus Filet am Stück an Morchelsauce und Kräuter Kartoffelpüree mit glasiertem Gemüse

oder

Black Tiger Crevetten

Riesencrevetten mit Salbeibutter auf Safranrisotto mit glasiertem Gemüse

oder

Ravioli Steinpilz

Gefüllte Ravioli mit Steinpilz an Salbeibutter und Baumnusspesto

~~~~~

Lava Cake

Lauwarmer Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und karamelisierten Beeren

Mellow Cheesecake

New Yorker Cheesecake an hausgemachter Himbeere – Basilikum Pesto

Ab 40 Personen inklusive Sieben Stunden Miete, Teller & Besteck und einem Personal.

Apero / Hauptgang / Dessert pro Pers. 88.00 CHF

Apero / Hauptgang pro Pers. 78.00 CHF