

Mellow Eventlocation

Apero:

Bruschetta mit Tomate und Basilikum
Tartar classic auf geröstetem Toast
Röllchen mit gebeiztem Lachs & Dill Kräutercreme
Crostitini mit Thonmousse
Carpese im Glas
Fajitas mit Tomatencreme und Käse
Hausmarinierte Oliven & Grissini
Kräuter Mozzarella – Tomate Spiess
Parmesanwürfel & hausgemachte Blätterteigstangen
Wienerli im Teig mit Sesam & Senfsauce
Rindfleischbällchen an pikanter Sauce
Falafelbällchen an würziger Sauce
Schinkenkipferl mit Käse überbacken
Datteln im Speckmantel
Käse Küchli Gruyere
Vegetarische Frühlingsrolle an Sweet-Chili Sauce

Hauptgang:

Hausgemachte Flammkuchen warm:

Classic: Crème Fraiche, Speck und Zwiebeln
Mediterran: Crème Fraiche, Feta, Oliven, Tomaten,
Spezial : Crème Fraiche, Chorizo, Peperoni, Zwiebeln, Käse
Prosciutto: Crème Fraiche, Paprika, Käse, Champignons, Schinken
Deluxe: Crème Fraiche, Rohschinken, Tomaten, Parmesan, Rucola
Vegan auf Anfrage

Menü als Buffet. Teller und Besteck inklusive.

Aus diesen Vorschlägen wählen Sie bitte 3 Häppchen (ca. 10 Stk. Pro Person).

Ab 40 Personen inklusive Miete, Küchenpersonal und einer Serviceperson.

Preis pro Person:

50,- CHF