

Mellow Eventlocation

Ihr Aperero:

Bruschetta mit Tomate und Basilikum
Tartar classic auf geröstetem Toast
Röllchen mit gebeiztem Lachs & Dill Kräutercreme
Crostini mit Thonmousse
Wrapsröllchen mit Gemüsecreme
Carpese im Glas
Hausmarinierte Oliven und Grisini
Parmesanwürfel & hausgemachte Blätterteigstangen
Schinkenkipferli mit Käse überbacken
Käse Küchli Gruyere

Hauptgang:

Steinpilzrisotto/ Safranrisotto mit geriebenem Parmesan
Pasta an Pesto Genovese und Marktgemüse
Ravioli mit Ricotta / Spinat an frischen Kräutern und Parmesan
Gefüllte Gnocchi mit Tomate-Mozzarella an Tomate-Basilikumsauce
Zürcher geschnetztes vom Kalb an Rahmsauce mit Pasta
Poulet Stroganoff mit Gemüse an Rahmsauce mit Basmati Reis
Rindsragout an Rotweinsauce mit gebackenen Kartoffelecken
Hackbraten an Rotweinsauce und Rosmarinkartoffeln
Rehpfeffer mit hausgemachtem Rotkraut und Spätzli (Oktober - Dezember)

Dessert:

Panna Cotta auf Beerensauce
Apfel Blechkuchen
Schoggi Mousse
Tiramisu
Mini Cremeschnitten

Aus diesen Vorschlägen wählen Sie bitte 4 Aperero (10 Häppchen pro Person) und 2 Hauptgänge.

Menü als Buffet. Teller und Besteck inklusive.

Ab 40 Personen inklusive Miete, Küchenpersonal und einer Serviceperson.

Preis pro Person ohne Dessert:

63,- CHF

Preis pro Person mit 2 Dessert Auswahl:

68,- CHF