

Büffets

Gerne verwöhnen wir Sie – ab 20 Personen - mit unseren köstlichen Büffets.

Warum nicht ein feines Menü vorgängig mit einem reichhaltigen Vorspeisenbüffet eröffnen oder einem gluschtigen Desserbüffet abschliessen?

Vorspeisenbüffet 1

Acht verschiedene Salate mit drei Saucen

pro Person 26

Melone mit Rohschinken

Tomaten-Mozzarellasalat

Frischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum

Krevettencocktail

Bündner Trockenfleischplatte

Vorspeisenbüffet 2

Zwölf verschiedene Salate mit drei Saucen

pro Person 32

Melone mit Rohschinken

Marinierte Antipastigemüse und Mozzarella

Frischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum

Krevettencocktail

Terrinen und Pasteten

„Vitello tonnato“

Gefüllte Eier

Hauptspeisenbuffet 1

Schweins-„Saltimbocca“ an Madeirajus
Kalbsschulterbraten an Kräuterrahmsauce
Pochierte Pangasiusfilets an Safranschaum
Vegetarische Gemüselasagne
Weissweinisotto
Kartoffelgratin
Glasiertes Gemüse

pro Person 32

Hauptspeisenbuffet 2

Roastbeef an Sauce Bearnaise
Am Stück gebratenes Schweinsnierstück mit Kräuterjus
Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce
Vegetarisches „Nasi Goreng“
Kartoffelgratin
Gemischter Wildreis
Glasiertes Gemüse

pro Person 38

Hauptspeisenbuffet 3

Doppeltes US-Entrecôte an Sauce Bearnaise
Am Stück gebratenes Kalbsrückensteak an Steinpilzsauce
Lachsmedaillons an Weissweinsauce
Vegetarische Pilzpizzoccheri mit Mangold, Zwiebeln, Butter und Käse überbacken
Kartoffelgratin
Gemischter Kräuterris
Pommes frites
Glasiertes Gemüse

pro Person 48

Dessertbuffet

Mini-„Crème brûlée“ mit Karamelkruste
Panna Cotta mit Fruchtsauce
Hausgemachte Bündner Nusstortenecken
Mini-Schokoladen- und Mandelküchlein
Dunkle und helle Toblerone-Schokoladenmousse
Frischer Fruchtsalat
Hausgemachte Karamelköpfchen
Leichtes Tiramisù
Vier frische Glaces und Sorbets
Macarons
Mini-Schwarzwäldertörtchen
Mini-Bayrisch Creme mit Waldbeerensauce
Mini-Kokosschaum mit Mango-Passionsfruchtsauce
Leichte Zitronenmousse mit Himbeersauce
Gerührte, gebrannte Creme
Mini-Berliner
Warmes Vanille-Mohnküchlein mit Nougat
Nougatmousse mit schwarzen Kirschen
Schokoladen-Browniesecken
Warmes Kaffeeküchlein mit Schokoladensauce
Bündner Rötelicreme
Mini-Meringue

Aus diesen Vorschlägen können Sie nach Belieben
für Ihr Buffet acht Desserts auswählen.

pro Person 18

Auf Wunsch

Käsewagen | mindestens 10 Sorten zur Auswahl

4 Sorten

11

6 Sorten

14