



BUFFETS.

Ganz nach Ihrem Gusto

SPEISE KARTE



BAUMEISTER-BUFFET AB 30 PERSONEN

Währschaftes Salatbuffet:

Kartoffel-,Tomaten-,Wurst-, Kabis-, Teigwaren-,
Mais-, Randen-, Gurken- und Blattsalate

„Suure Mocke“ vom Rind

Schinken im Brotteig

Mischtkratzerli mit Rosmarinjus

Kartoffelstampf, Hörnliglatin

Buntes Gemüse

Schokoladenmousse

Meringues mit Rahm

Luzerner Lebkuchen

Zuger Kirschtorte

Süssmostcreme

CHF 68.00 pro Pers.



CAMPUS-BUFFET AB 30 PERSONEN

Fleischplatten mit Schinken, Salami, Bündnerfleisch
Bauernspeck und Rohschinken
Hauspastete, Sülzli, Melonenschiffchen
Reichhaltige Garnitur und Saucen
Salatbuffet
Brotauswahl

Marinierter Schweinsbraten
Heisser Ofenfleischkäse
«CAMPUS»-Bratwurst (vom Schwein)
Entrecôte am Stück gebraten
Rotweinsauce, Zwiebelsauce, Sauce béarnaise
Kartoffelgratin, Spätzli
Buntes Gemüse

Fruchtsalat, Caramelcreme, Schokoladenmousse
Rüebli-Torte, Cremeschnitte
Meringues mit Rahm
Käse (am Stück) aus der Region

CHF 80.00 pro Pers.



GALA-BUFFET AB 30 PERSONEN

Kalte Platten mit Salami, Parmaschinken, Melonenschnitze

Kaltes Roastbeef, Vitello tonnato

Geräucherter Fisch (Lachs, Makrele, Forelle)

Crevetten-Cocktail, marinierter Lachs mit

Sauerrahm-Schnittlauch-Sauce

Geräucherte Entenbrust mit Feigen

Reichhaltige Garnitur und Saucen

Salatbuffet

Brotauswahl

Rindsfilet am Stück gebraten

Schweinsfilet im Teig

Knusprige Maispouardenbrust

Pochierte Lachswürfel

Sauce béarnaise, Limettensauce, Rotweinsauce mit Rosmarin

Weissweinsrisotto, Safrannudeln, Kartoffelgratin

Vier verschiedene Gemüse

Spiegelplatte «deluxe» mit verschiedenen süssen Köstlichkeiten

Toblerone-Mousse, Beerengratin, Apfelstrudel mit Vanillesauce

Schokoladenbrunnen, Glace und Parfait

Käseplatte mit Hart- und Weichkäse

CHF 120.00 pro Pers.