



BUFFETS.

MENU



BUFFET BÂTISSEURS A PARTIR DE 30 PERSONNES

Buffet de salades copieux:

Salades de pommes de terre, de tomates, de saucisse, de chou, de pâtes, de maïs, de betteraves rouges, de concombres et salades vertes

„Suure Mocke“ de bœuf

Jambon en croûte de pâte à pain

Poussins au jus de romarin

Purée de pommes de terre, gratin de cornettes

Variété de légumes

Mousse au chocolat

Meringues à la crème

Pain d'épice lucernois

Tarte à la cerise de Zoug

Crème de jus de pomme

CHF 68.00 par pers.



BUFFET CAMPUS A PARTIR DE 30 PERSONNES

Plateaux de viandes froides avec du jambon, du salami, de la viande des Grisons
Lard paysan et jambon cru
Tourte maison, aspics, bateaux de melon
Garniture et sauces copieuses
Buffet de salades
Sélection de pains

Rôti de porc mariné
Fromage d'Italie chaud du four
Saucisse grillée «CAMPUS» (porc)
Entrecôte rôtie
Sauce au vin rouge, sauce à l'oignon, sauce béarnaise
Gratin de pommes de terres, Spätzli
Variété de légumes

Salade de fruits, crème caramel, mousse au chocolat
Gâteau aux carottes, gâteau à la crème
Meringues à la crème
Fromage (en morceau) de la région

CHF 80.00 par pers.



BUFFET DE GALA A PARTIR DE 30 PERSONNES

Assiettes anglaises avec du salami, du jambon de Parme, des quartiers de melon

Rôti de bœuf froid, vitello tonnato

Poisson fumé (saumon, maquereau, truite)

Cocktail de crevettes, saumon mariné avec une sauce crème fraîche à la ciboulette

Magret de canard fumé aux figues

Garniture et sauces copieuses

Buffet de salades

Sélection de pains

Filet de bœuf rôti

Filet de porc en croûte

Suprême de poularde de maïs croustillant

Dés de saumon pochés

Sauce béarnaise, sauce au citron vert, sauce au vin rouge et au romarin

Risotto au vin blanc, pâtes au safran, gratin de pommes de terres

Quatre légumes différents

Plateau miroir «de luxe» composé de différents délices sucrés

Mousse Toblerone, gratin de fruits rouges, strudel aux pommes avec sa sauce vanille

Fontaine de chocolat, glace et parfait

Plateau de fromage avec des fromages à pâte dure et molle

CHF 120.00 par pers.

Tous les prix s'entendent TVA de 7.7% comprise

Page 4 sur 4

2020/2021