



Buffet
Speisekarte

Buffet

Baumeister-Bufferet ab 50 Personen

CHF 80.00 pro Person

Währschaftes Salatbuffet:

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

«Suure Mocke» vom Rind

Schinken im Brotteig

Mischtkratzerli mit Rosmarinjus

Kartoffelstampf, Hörnligratin

Buntes Gemüse

Schokoladenmousse

Meringues mit Rahm

Luzerner Lebkuchen

Zuger Kirschtorte

Süssmostcreme

CAMPUS-Bufferet ab 50 Personen

CHF 90.00 pro Person

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

Gala-Buffer ab 50 Personen

CHF 135.00 pro Person

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 und Parfait

Käseplatte mit Hart- und Weichkäse