

Kalte und warme Buffets

AB 30 PERSONEN

Bernerbuffet „zum Äusseren Stand“

Kartoffelschaumsüppchen mit Fleischkäsespiesschen

Kalbfleischterrinen mit Zwetschgen-Chutney
Gefüllte Hobelkäseröllchen mit Geissfrischkäse
Thunerseeplatte mit geräucherter Forelle und Felchen, Meerrettichschaum
Poularde-Galantine mit Kerbelsauce
Blatt- und Nüsslisalat mit Speckwürfelchen, Schnittlauch, Zwiebeln,
Croûtons und gehacktem Ei
5 Gemüsesalate nach Saison
Berner Butterzopf

Siedfleisch
Geräucherte Rindszunge
Rippli
Grüner und geräucherter Speck
Gnagi
Berner Zungenwurst
Sauerkraut, Dörrbohnen, Salzkartoffeln
Eglifilets im Knusperteig mit Tartarsauce

Käseplatte mit Nüssen und hausgemachtem Früchtebrot
„Niidle-Chueche“
Meringues mit Glacen
„Niidletäfel-Parfait glacé“
Frische Früchte mit Doppelrahm
Gebrannte Creme
Berner Birnenauflauf
Toblerone-Schokoladenmousse

*

20 – 39 Personen, pro Person
40 – 59 Personen, pro Person
60 – 79 Personen, pro Person
80 – max. 100 Personen, pro Person

Fr. 140.00
Fr. 136.00
Fr. 133.00
Fr. 130.00

„Mediterranes Buffet“

Feine Minestra mit Pesto
oder
Gazpacho andaluz mit Olivenspiesschen

Vitello tonnato
“Bresaola poschiavina” – mit Zitrone, Olivenöl und Parmesan
Mariniertes Lachstatar mit Linsen und Basilikum
Formaggini im Zucchini mantel
Auberginenmousse auf Ciabatta
Melonen-Rohschinkenspiesschen (je nach Saison mit Feigen)
Tzatziki und Keftedes (griechische Fleischbällchen)
Platte mit: Serrano-Schinken, Nostrano-Salami,
Mortadella, Pancetta und Coppa
Kichererbsensalat
Weisser Bohnensalat mit Pesto
Meeresfrüchtesalat
Tomaten mit Mozzarella und Basilikumpesto
Blattsalate
Brotauswahl

„Ossobuco“ mit Limonen und Kapern
Involtini vom Schwein mit Spinat, Ricotta und Pinienkernen
Wolfsbarsch in der Salzkruste
Gemüse-Lasagne
Steinpilz- oder Trüffelrisotto
Sizilianische Caponata oder Ratatouille

Mediterrane Käseplatte mit Nüssen und Broten
Orangen-Tiramisù
Rosmarinhalbgefrorenes
Crema catalana
Dattelcreme
Torta della nonna
Tarte Tropézienne
italienische Friandises (Amaretti, Cantuccini, Ventagli)

*

20 – 39 Personen, pro Person	Fr. 140.00
40 – 59 Personen, pro Person	Fr. 136.00
60 – 79 Personen, pro Person	Fr. 133.00
80 – max. 100 Personen, pro Person	Fr. 130.00

Buffet „Classic“

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Chesterstange

Foie Gras-Terrine mit Trüffeldip

„Saumon Bellevue“

Krevettencocktail

Geräucherte Forelle, Felchen und Lachs

Geräucherte Entenbrust

„Jambon persilé“

Meeresfrüchteplatte mit Gambas Muscheln, Tintenfisch und Austern

Blatt- und Nüsslisalat mit Speckwürfelchen, Schnittlauch, Zwiebeln,

Croûtons und gehacktem Ei

5 Gemüsesalate nach Saison

Brote, Toast und Butter

Roastbeef mit Sauce Béarnaise

Geschmorte Kalbfleischinvoltini

Lammgigot mit Rosmarinjus

Ganze, im Ofen gebratene Poularde mit Zitronenjus

Rotzungeröllchen mit Sauce „Impérial“

Kartoffelgratin „Dauphinoise“

Weissweinsrisotto

Blumenkohl und Brokkoli mit brauner Butter

Glasierte Karotten

Spinatgratin mit Champignonsrahmsauce

Käseplatte mit hausgemachtem Früchtebrot

Caramelterriner

Schokoladenmousse

Gefüllte Windbeutel

St.-Honoré-Torte

Charlotte Royal

Eis-Pyramide

Soufflé glacé Grand-Marnier

Früchtespiegel

*

20 – 39 Personen, pro Person

Fr. 160.00

40 – 59 Personen, pro Person

Fr. 155.00

60 – 79 Personen, pro Person

Fr. 153.00

80 – max. 100 Personen, pro Person

Fr. 150.00

Die Preise sind inkl. 8% MwSt.

Bern, im August 2011