



## Das bekannte Schweizer Kronen-Buffer

(ab 40 Personen)

### Aus dem Suppentopf

Raffinierte Bündner Gerstensuppe nach dem Original-Rezept zubereitet  
(dieser Gang wird den Gästen serviert)



### Vorspeisenbuffet mit Schweizerspezialitäten

Knackige, marktfrische Blattsalate (vier Sorten)

In Scheiben geschnittener Gurkensalat an einem Joghurt-Dressing mit Dill,  
knackiger, geraffelter Karottensalat an einem Orangen-Dressing, Maissalat mit Peperoniwürfeli an Balsamico-Dressing,  
lauwarmer Kartoffelsalat mit Essiggurkenscheiben und mundender Kabissalat mit Speckwürfeli

Fischplatte mit geräucherten Zürcher Forellenfilets und norwegischem Rauchlachs,  
dazu gibt es einen rassigen Meerrettichschaum und eine rezente Senf-Honigsauce

Kunstvoll angerichtete Fleischplatte mit aufgeschnittenem Tessiner-Schweinsbraten,  
Limmattaler-Rohschinken, Bündner-Mostbröckli, Walliser-Coppa, verschiedenen Zürcher-Aufschnittsorten,  
geräucherter Thurgauer-Trutenbrust und einer Unterstrass-Hauspastete, mit Kräutermousse gefüllte Eihälften und  
Tomaten mit Frischkäse gefüllt

Dazu finden Sie als Beilage eine reichhaltigen Palette von:  
Preiselbeerenconfi, Tartarensauce, Brotcroûtons, Schnittlauch, Petersilie, Zwiebelringe und Kapern  
French-Kräuter dressing, Senf-Dijon-Dressing, Toscana-Dressing oder Honig-Ingwer-Dressing



### Das typisch schweizerische Hauptspeisenbuffet

Zarter Schweizer Kalbsschulterbraten im Ofen mit Weisswein glasiert an einem würzigen Rosmarinjus  
Schweizer Poulardenbrust in einer rezenten Emmentaler-Käsesauce leicht geschmort,  
Limmattaler Schweine-Buurehamme im Brotteig knusprig gebacken

Dazu eine Gemüseplatte mit grünen Bohnenbündel, Blumenkohl mit einer Eier-Brotpanade, roten und gelben Karotten und  
Kohlraben an einer sämigen Petersilien-Rahmsauce, dazu ein Waadtländer-Kartoffelgratin, Glarner Älplermakronen mit  
«Zwiebelschwitze» und Eierspätzli nach Grossmutter's Rezept



### Das Kronen-Dessertbuffet

Erfrischender Fruchtsalat mit Pfefferminze, Meringueschalen mit luftigem Schlagrahm, gebrannte Crème nach Grossmutter Art,  
ofenfrische Apfeljalousie, Aargauer Rüeblitorte, Zuger Kirschtorte, helles Kaffeemousse und sämiges Tobleronemousse,  
spezielle Vacherin Eistorte, Aprikosen- und Zwetschgensorbet und saisonale Fruchtsaucen (3 Sorten),  
dazu eine Käseplatte mit Schweizer Hart-, Halbhart- und Weichkäse

95.00



## Das raffinierte Buffet "Bella Italia"

(ab 40 Personen)

### **Der Suppen-Klassiker**

Klassische Minestroneuppe nach Grossmutter's Rezept zubereitet  
(dieser Gang wird den Gästen serviert)



### **Italienisches Vorspeisen-Buffer**

Tomatensalat aus sonnengereiften Peretti-Tomaten mit sämigen Mozzarellascheiben und Basilikumstreifen, Fächer von der Honig- & Zuckermelone, dazu feine Tranchen vom Mailänder Prosciutto, Pancetta und Coppa, ein raffinierter Meeresfrüchtesalat aus Muscheln, Crevetten und sizilianischem Pulpo an einem Limonen-Dressing, marktfrische Blattsalate (vier Sorten) und auserlesene Antipasti (Auberginen, Zuchetti und Peperoni)

Penne an einer feurigen Tomatensauce mit Speckwürfeli, Tagliatelle mit Schinkenstreifen an einer Ei-Rahmsauce, Spaghetti an einer sämigen Pesto-Parmesankäsesauce

Dazu finden Sie als Beilage eine reichhaltigen Palette von:  
Limonen-Dilltip, Brotcroûtons, Schnittlauch, Petersilie, Zwiebelringe und Kapern  
French-Kräuterdressing, Senf-Dijon-Dressing, Toscana-Dressing oder Honig-Ingwer-Dressing



### **Italiensiche Spezialitäten für das Hauptspeisen Buffet**

Arrosto di vitello al rosmarino (Kalbsschulterbraten) mit Amarone im Ofen glasiert, Ossobucchi alla gremolata (Kalbshaxen) mit einem Zitronen-Petersilienpesto im Merlotjus geschmort, Pulcino al forno (Mistkratzerli) klassisch mit Kräutern und Zwiebeln gefüllt und im Ofen gebraten, dazu reichen wir knusprig gebratene Patate rosolate al burro (Bratkartoffeln), ein Sepia Risotto aus der Toscana, ein Safran-Trockenreis, Fagiolini verdi con lardo (Speckbohnen), Pomodoro gratinato alla grana (gratinierte Tomaten) und Spinat- & Tomatenlasagne fatte in casa an einer Oliven-Pestosauce



### **Süsse Verführungen aus Italien**

Eine saisonale Macedonia di frutta (erfrischender Fruchtsalat mit Minze), Zuppa Inglese ( mit Meringuesmasse gratiniertes Bisquit mit Vanillecrème), Tiramisù alla veneziana, Torta della nonna (Vanille-Streusselkuchen)  
Gelati misti (Rahmglace (drei Sorten) und Sorbets (zwei Sorten), Panna cotta con salsa di fragole (Rahmpudding mit Fruchtsauce) und Amaretti-Zabayone im Glas serviert, saisonale Fruchtsaucen (3 Sorten), dazu eine „formaggi“ Platte mit Italienischem Hart-, Halbhart- und Weichkäse

99.00



## Das Schlemmerbuffet "Grandioso"

(ab 40 Personen)

### Ein raffinierter Suppeschmaus

Steinpilzschaum „Grischa“, hausgemachte Steinpilzcrème mit frischen Steinpilzstückchen, ausgarniert mit einer Schlagrahmrose und serviert mit einem Rohschinken-Grissini



### Kalte Leckerbissen und Salatbuffet

Crêperöllchen mit norwegischem Rauchlachs und Meerrettich gefüllt, zweifarbige Melonenfächer mit originalem Mailänder Rohschinken, Bündner-Trockenfleisch hauchdünn aufgeschnitten, rosa gebratene Roastbeeftrenchen mit Tartarsauce, Tafelspitz im Sherrygelee an Kürbisoel-Vinaigrette, geräuchertes Lammfilet auf Cous-Cous im Schälchen angerichtet, Crevettencocktail in einer Avocado serviert, hausgemachte Morchelterrinen mit Preiselbeerenconfi, Frischkäsetruffel mit eingelegten sizilianischen Tomaten,

Knackige, marktfrische Blattsalate (fünf Sorten)

In Scheiben geschnittener Gurkensalat an einem Joghurt-Dressing mit Dill, knackiger, geraffelter Zucchettisalat an einem Kräuter-Dressing, Blumenkohl-Broccolisalat an Sherry-Dressing, Perretti-Tomatensalat mit Mozzarellakügelchen an Basilikum-Vinaigrette, Rettichscheiben an Schnittlauch-Dressing

Dazu finden Sie als Beilage eine reichhaltige Palette von:

Gerösteten Kernen, Sesam, Brotcroûtons, Schnittlauch, Petersilie Preiselbeerenconfi, Tartarensauce, Zwiebelringe und Kapern French-Kräuter dressing, Senf-Dijon-Dressing, Toscana-Dressing oder Honig-Ingwer-Dressing



### Spezielle Hauptgänge

US-Entrecôte am Stück im Ofen rosa gebraten, zartes Schweizer Alpenlammrückenfilet mit einer Tomatenkruste rosa gebraten und dazu ein Zitronenthymian-Schaum, saftiger Schweizer Kalbsnierenbraten im Ofen mit Weisswein langsam glasiert und mit einer Portweinsauce serviert, Zürisee Zanderfilets in Riesling-Weisswein pochiert und an einem Dillschaum serviert und Zürisee Eglifilets in einem Champagnerteig knusprig frittiert

Hausgemachter Zürcher Safran-Kartoffelgratin, Pilawreis verfeinert mit Zitronenaroma, knusprig frittierte Röstikroketten, al dente gekochte Safrannüdeli und ein schwarzer toskanischer Risotto, gratinierte Tomatenhälfte mit Parmesankäse, originales französisches Ratatouille, Blumenkohl nach Polnischer Art, zweifarbige Karottenstangen mit Schnittlauch, Broccoli- und Blumenkohlröschen mit Pinienkernen und ein raffiniertes Waldpilzragout mit Kräutern



### Desserts zum "Träumen"

Crème Catalana nach Grossmutter Rezept zubereitet, Marsala-Sabayone in Glas serviert, Aprikos-Dattelstrudel mit lauwarmer Vanillesauce, Exotischer Fruchtsalat, verschiedene im Hause hergestellten kleine Pâtisserie, helles und dunkles Schokoladenmousse, Mini-Muffins, erfischende Sorbets: Banane, Ingwer, Birne und sämige Glace: Vanille, Stracciatella und Schokolade, Früchteplatte mit exotischen Früchten und eine Schweizer Käseplatte (vier Sorten) mit Nussbrot

115.00