

Alle Jahre wieder

Menübeispiele (Buffet, Selbstbedienung)



Menu C (Buffet, Selbstbedienung) pro Person, zzgl. Getränke **CHF 125.–**

Reichhaltiges Salatbuffet
mit hausgemachten Dressings,
Garnituren, Brotauswahl

Rindsschulterspitzbraten,
Pouletbruststreifen an Mostsauce,
Riesencrevetten im Knuspermantel

«Minicake Triologie», Ofenchüechli gefüllt,
Vermicelles, Stracciatellamousse,
Joghurt-Blutorangenmousse, Glacé,
Fruchtsalat, Meringues, Rahm

Kräuterjus, Sauce Tartare

Teigwaren, Butterspätzli,
Gemüse-Duett

Menu D (Buffet, Selbstbedienung) pro Person, zzgl. Getränke **CHF 134.50**

Reichhaltiges Salatbuffet
mit hausgemachten Dressings,
Garnituren, Brotauswahl

Kalbsschulterfiletbraten mit Rosmarin,
Pouletbrustwürfel an Red-Curry-Sauce
mit Kokos, Zanderfiletstreifen im Bierteig

Läckerlimousse, Rahmtäfelimousse,
Früchtecrème, diverse Mini-Kuchenwürfel,
Vermicelles, Profiteroles gefüllt, Mini Ama-
retti, Schoggicake mit Crème Gruyère, Glacé,
Fruchtsalat, Meringues, Rahm

Sauce Tartare, Rosa-Pfefferjus

Pilavreis, Kartoffel-Kräuter-Mousseline,
Gemüse-Duett

Menu E (Buffet, Selbstbedienung) pro Person, zzgl. Getränke **CHF 152.50**

Reichhaltiges Salatbuffet
mit hausgemachten Dressings,
Garnituren, Brotauswahl

In Apfelholz geräuchertes Rindsentrecôte
am Stück gebraten, marinierte Pouletbrust
«Suprême», Royal-Dorschmedaillon

Baileyscrème, Schoggimousse weiss und
dunkel, Früchtecrème, Mini Patisserie,
Vermicelles, Grosi's Mandeltorte,
Panna Cotta, Apfelstrudel mit Vanillesauce,
getränkter Nusscake mit Rahmhaube,
Mini Donuts, Glacé, marinierte Rotwein-
Zwetschgen, Meringues, Rahm

Antipasti-Variation, geräucherter Bierlachs,
Graved Saibling in Dillmarinade, Knob-
lauchgarnelen

Riesling-Dillrahmsauce, Portweinjus,
Sauce Béarnaise

Pasteten- und Terrinenduet, Sauce
Cumberland, Dill-Senf-Sauce, Meerrettich-
schaum

Wildreis, Kartoffelgratin, Knöpfli,
Gemüsetriologie

Getränke

nach Aufwand

Getränkepauschale CHF 40 pro Person zzgl. MwSt.:

Welcome-Drink, Wein, Bier, Softgetränke, Kaffee und Tee während des Essens (max. 5 Stunden), spätestens bis 24 Uhr zu konsumieren.
Getränke nach dem Dessert oder spätestens nach 24 Uhr sind an der Bar auf Rechnung erhältlich.

Alle Jahre wieder

Menübeispiele (Buffet, Selbstbedienung)



Optionen

mit Austernstation	pro Stück	CHF 4.50
mit Sushi und Maki	pro Stück	CHF 4.50
mit Ostschweizer Käsebuffet	pro Person	CHF 4.50
mit Käseplatte	pro Person	CHF 2.50

Ich bin interessiert!

Ich interessiere mich für das Motto:

Viva Las Vegas

Nordlicht

Vorname, Name

Firma

Telefonnummer

E-mail

Wunschdatum

Anzahl Personen



Ihr Event kann ab Mitte November bis Ende Dezember stattfinden. Das Angebot enthält ein Menü gemäss Auswahl, ein festlich gestalteter Bankettraum mit beleuchteter Bühne, einfache Beschallungsanlage, Stimmungslicht und Tischdekoration.