




restaurant **LUEGETEN**

**Apéro und
Flying Buffet
Vorschläge
2012**

ab 10 Personen



INDEX

<u>KALTE APÉRITIF HÄPPCHEN</u>	<u>3</u>
<u>WARME APÉRITIF HÄPPCHEN</u>	<u>4</u>
<u>APÉRO DELUXE</u>	<u>5</u>
<u>APÉRO MEDIUM</u>	<u>6</u>
<u>APÉRO SMALL</u>	<u>7</u>

APÉRITIF HÄPPCHEN

NASCHEREIEN ALS LOLLIPOP Stück 4.00
(nur assortiert erhältlich)

- Truthahn und Feta
- Karotte und Ingwer in Schwarzbrot
- Frischkäse in Safran
- Tramezzino-Rolle mit Oliven-Frischkäse
- Duett von Fisch-und Meeresfrüchten in Kokos
- Räucherlachs und Wasabi
- Gänseleber-Knabberbrötchen

ANTIPASTI VARIATION Portion / 5 Stück 7.50

- Schwarze Olive mit Frischkäse
- Grüne Olive mit Frischkäse
- Teufelshörnli
- Involtni Caprese
- Artischockenböden

CANAPÉE belegt mit Stück 4.80

- Rauchlachs
- Gemüse Tatar

LAUGENGIPFEL gefüllt mit Stück 4.00

- Rauchlachs
- Bündner Rohschinken
- Brie

BRUSCHETTE mit Stück 3.00

- Trocken -Tomatenpesto
- Artischockencreme
- Oliven Tatar

SALZIG

- Pommes Chips gratis
- Gebrannte Salzmandeln Portion / 50 gr. 2.50
- Grüne und schwarze Oliven Portion / 50 gr. 2.50
- Parmesanmöckli Portion / 50 gr. 2.50

VEGETARISCH

- FRÜHLINGSROLLE mit asiatischem Gemüse Stück 3.00
- GEMÜSEDIP Karotten, Gurken, Rettich Stangensellerie und Chicorée mit drei Dipsaucen Portion (100g) 5.00

FISCH

- BLACK TIGER CREVETTEN im Kartoffelmantel Stück 4.00

FLEISCH

- YAKATORI SPIESSLI in Soja Marinade Stück 4.00
- RINDFLEISCH-SPIESSLI Stück 4.00

APÉRO DELUXE

APÉRO-HÄPPCHEN

- LAUGENGIPFEL mit Bündner Rohschinken
- CANAPÉE belegt mit Rauchlachs
- OLIVENCROSTINI mit Brie
- BRUSCHETTE mit Trocken-Tomatenpesto
- BRUSCHETTE mit Artischockencreme
- FRÜHLINGSROLLE mit asiatischem Gemüse
- COCKTAIL CORNET mit Beefatarfüllung
- COCKTAIL CORNET mit Thonmoussefüllung

ANTIPASTI VARIATION

- Schwarze Olive mit Frischkäse
- Grüne Olive mit Frischkäse
- Teufelshörnli
- Involtini Caprese
- Artischockenböden

NASCHEREIEN ALS LOLLIPOP

(nur assortiert erhältlich)

- Truthahn und Feta
- Karotte und Ingwer in Schwarzbrot
- Frischkäse in Safran
- Tramezzino-Rolle mit Oliven-Frischkäse
- Duett von Fisch-und Meeresfrüchten in Kokos
- Räucherlachs und Wasabi
- Gänseleber-Knabberbrötchen

SUPPE

- Saisonale Crèmesuppe in der Espressotasse serviert

WARMES BUFFET

- RISOTTO serviert mit:
Kalbfleischgeschnetztes „Zürcher Art“
Rindsfiletwürfel „Stroganoff“
Gegrillte Poulet Yakitori Spiessli
mariniert in einer Soja-Chilisauce
Chippolata Würstchen
Gebratenes Zanderfilet
Saisonales Gemüse

DESSERTBUFFET

- Käseauswahl vom Brett
- Tiramisu, Panna Cotta
- Gebrannte Crème
- Helles und dunkles Schokoladenmousse
- Cremeschnitten
- Fruchtsalat
- Frische, saisonale Beeren
- Glace- und Sorbetauswahl
- Schlagrahm

Preis pro Person **CHF 78.50**

APÉRO MEDIUM

APÉRO-HÄPPCHEN

- LAUGENGIPFEL mit Bündner Rohschinken
- CANAPÉE belegt mit Rauchlachs
- BRUSCHETTE mit Oliven Tatar
- BRUSCHETTE mit Trocken-Tomatenpesto
- COCKTAIL CORNET mit Beeftatarfüllung
- COCKTAIL CORNET mit Thonmoussefüllung

SUPPE

- Saisonale Crèmesuppe in der Espressotasse serviert

WARMES BUFFET

RISOTTO serviert mit:

- Rindsfiletwürfel „Stroganoff“
- Gegrillte Poulet Yakitori Spiessli
mariniert in einer Soja-Chilisauce
- Chippolata Würstchen
- Saisonales Gemüse

DESSERTBUFFET

- Tiramisu,
- Panna Cotta
- Gebrannte Crème
- Helles und dunkles Schokoladenmousse
- Cremeschnitten
- Fruchtsalat
- Frische, saisonale Beeren
- Glace- und Sorbetauswahl
- Schlagrahm

Preis pro Person **CHF 52.00**

APÉRO SMALL

(je ein Stück pro Person)

APÉRO-HÄPPCHEN

Laugengipfel mit Bündner Rohschinken
Canapée belegt mit Rauchlachs
BRUSCHETTE mit Trocken-Tomatenpesto
Gemüsedip
Karotten, Gurken, Rettich
Stangensellerie und Chicorée
mit drei Dipsaucen
Cocktail Cornet mit Beeftatarfüllung
Cocktail Cornet mit Thonmoussefüllung

SUPPE

Saisonale Crèmesuppe in der Espressotasse serviert

WARME HÄPPCHEN

VEGETARISCH

FRÜHLINGSROLLE
mit asiatischem Gemüse

FISCH

BLACK TIGER CREVETTEN
im Kartoffelmantel

FLEISCH

YAKATORI SPIESSLI
in Soja Marinade
RINDFLEISCHBÄLLCHEN
mit Preiselbeerschaumdip
PARMESANRISOTTO

KLEINE NASCHEREIEN ASSORTIERT

Mousse au chocolate im Glas
Saisonales Früchtemousse im Glas
Mini-Crémeschnitten
Mini Schokoschnitten (Brownies)
Glaceauswahl in Mini Cornet

Preis pro Person **CHF 38.00**

PREISÄNDERUNGEN VORBEHALTEN
ALLE PREISE IN SCHWEIZER FRANKEN (CHF)
UND INKLUSIVE 8.0% MWST.