



Menüvorschläge für Hochzeiten

Menu 1

Antipasti- Buffet

Grillplatte gemischt:

Spearibs

Lamm-Ciops

Schweinswürstchen

Rindsentrecôte

Folienkartoffeln mit Sauerrahm

Gemüse vom Grill mit Knoblauch und Olivenöl

Katoffelgratin

Panna cotta mit Mango-Coulis

CHF 89.00

Weinvorschlag:

Antipastibuffet: Sauvignon Blanc AOC, Domaines Chevaliers 75cl CHF 38.00

Hauptgang : Sherpa Rouge AOC, Domaines de Chevalliers 75cl CHF 58.00



Menu 2

Willkommens Amuse Bouche mit Prosecco

Rohschinken mit Honigmelone

Filet Wellington mit Pilzsauce

Kartoffelcroquetten

Gemüsebouquet

Orangensorbet

Käsebuffet

Bisquitroulade mit Himbeeren

CHF 95.00

Wein Vorschlag:

Vorspeise :	Langhe Arneis DOC , Azienda Agricola Roberto Sarotto	75cl.	CHF 38.00
Hauptgang:	Pinot Noir de Salquenen AOC,Domaines Chevaliers AG	75cl.	CHF 45.00
Dessert :	Moscato d'Asti Zagara	75cl.	CHF 35.00



Menu 3

Trio von Quiches: mit Speck/mit Lauch/mit Käse
Gemüwestäbli mit Dipsauce
Engstligen-Aufschnittplatte

Penne Teigwaren mit Zitronen-Basilikumsauce

Kalbskarree vom Grill mit Kräuterbutter
Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Rosmarin
Gemüsebouquet

Erdbeerenparfait mit Früchtesauce

CHF 98.00

Weinvorschlag:

Vorspeise: Johannisberg AOC ,Domaines Chevaliers Salgesch	75cl	CHF	42.00
Pasta : Rosé Bardolino Chiaretto DOC	75cl	CHF	35.00
Hauptgang: La Maîtresse de Salquenen AOC,Domaines Chevaliers Salgesch	75cl	CHF	55.00