



Rustikales Buffet

Vorspeisen

Auswahl von regionalen Räucherfischen mit hausgemachten Dips

Alpine Wurst- & Käsesorten

Obazda mit Zwiebelringen

bunter Blattsalat mit Hausdressing

dazu reichen wir Brezln und Dip

Suppe

Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen und Croûtons

Hauptgänge

Krustenbraten vom Landschwein auf Sauerkraut mit Serviettenknödel und Biersauce

Tafelspitz vom Rind mit Bouillonkartoffeln, Wurzelgemüse in cremiger Meerrettich-Senfauce

Käse

Regionale Käse Variation

mit Tessiner Fruchtsenf, Walnüssen, Weintrauben und dunklem Balsamico

Dessert

Gebackener Kaiserschmarrn mit Wildbeeren Grütze

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce & Puderzucker

30,00 € pro Person



Seensuchts Grill Buffet

Heiß vom Holzkohlegrill

Minute Steaks vom Rind aus der Hüfte, Nackensteaks vom Schwein & mariniertes Hähnchen

Seensucht's Bratwurst mit Fenchel & Weißwein

Spare Ribs mit Barbecue Sauce

Folienkartoffeln mit Kräuterschmand

Beilagen

Anti Pasti - Variation

Bruschetta mit frischem Rucola

Salatbuffet mit 2erlei Dressing und Toppings

mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Oliven

Grillgemüse von Tomaten, Zucchini, Aubergine & Lauch

Kartoffel-Gurkensalat (mit oder ohne knusprigen Speck)

dazu reichen wir Olivenöl, diverse Dip, Baguette, Hausbrot

Käse

Regionale Käse Variation

mit Tessiner Fruchtsenf, Walnüssen, Weintrauben und dunklem Balsamico

Dessert

Gefüllte Bananen vom Grill (mit Schokolade & Minze)

Frisches, saisonales Obst

35,00 € pro Person