

VORSPEISEN-TRILOGIE

- **KLEINES SWISSBEEF-TARTARE**
mit marinierten Gurken, Sauercream und Pumpernickel
 - **BLACK-TIGER-PRAWNS**
au citron mit römischen Babby-Lattichherzen und Zitrusfrüchten
 - **KÄSE-MOUSSELINE**
mit Rucola, Birnen, Trauben und Datteln, dazu Blue Chips
-

- **SUPPE:**
 - **KÜRBISSCHAUMSÜPPCHEN**
mit einem Hauch von Curry und Brotroutons
-

- **ZWISCHENGANG:**
 - **PROSECCO-SORBET**
mit Mandarinen-Chutney
-

HAUPTGANG

- **GANZER KALBSRÜCKEN**
„au four“ im Ofen rosa gebraten und fein tranchiert, dazu Morchelrahmsauce mit Portwein verfeinert, Broccoli mit Mandeln sowie feine in Brösmeli sautierte Kräuterschupfnudeln
 - **VEGETARISCHE ALTERNATIVE ZUM HAUPTGANG:**
 - **GEFÜLLTE WIRSINGROULADE**
auf Kartoffel-Stroganoff mit Morchelsalsa
-

DESSERT

- **CREMA CATALANA**
mit Apfelwürfeli
- **MANDEL-SCHOKOLADENKÜCHLEIN**
mit Zitronencreme
- **BEERENSALAT**
mit Joghurtglace und Zimtwaffel

- **GETRÄNKE (INKLUSIVE)**
Weine rot und weiss, Bier, Softgetränke, Kaffee/Espresso

- **PREIS PACKAGE 3**
AB CHF 171.- PRO PERSON EXKL. MWST
(Berechnungsbasis 100 Personen)