

# Auswahl Hochzeitspauschale

## Aperoauswahl

### Häppchen (je 1 Stück pro Person)

Canapés mit Rohschinkenmousse

Canapés mit Auberginencreme

Focaccia mit Oliven und getrockneten Tomaten

Gemüse-Sticks mit Sauerrahmdip

Pouletspiesse mit Erdnussauce

Tomaten-Mozzarellaspiesse

Brie auf Glarner Birnenbrot

Chips und Nüssli

#### **Upgrade + 5 Häppchen / CHF 15.00 p.P**

Canapés mit Rauchlachsmousse

Gemischte Blätterteigkissen

Mini Schinkengipfeli

Fruchspiesse

Mini Cheeseburger

### **ODER**

## Bauernapero

Fleischplatte mit Rohschinken, Bauernspeck, Schinken, Schüblig, Mostbröckli, Bergkäsewürfeli und Gemüsesticks.

Dazu servieren wir aufgeschnittenes Brot.

## Menüauswahl

### Frühling (April-Juni)

Spargelsalat an einer Honig-Senf Vinaigrette  
mit Erdbeeren, Rucola und Pinienkernen

\*\*\*

Junge Spinatcremesuppe

\*\*\*

Niedergegartes Kalbsnierstück mit seinem Jus serviert mit Bratkartoffeln und Röstgemüse

\*\*\*

Dessertbuffet

### Sommer (Juli - Mitte September)

Farbiger Tomatensalat mit Büffelmozzarella und Basilikumpesto auf Rucola

\*\*\*

Kalte Randen-Gurkensuppe

\*\*\*

Tranchen vom Rindsentrecôte mit Café de Paris begleitet von Kartoffelgratin und sautiertem  
Brokkoli Zucchettigemüse

\*\*\*

Dessertbuffet

### Herbst (Mitte September – November)

Gebackener Ofenkürbis verfeinert mit Fetakäse und Pinienkernen

\*\*\*

Proseccosuppe mit Rauchlachsstreifen

\*\*\*

Geschmortes Kalbsbäckchen in Portwein-Feigensauce  
serviert auf cremiger Polenta und karamellisierten Rosenkohlblättern

\*\*\*

Dessertbuffet

## Winter (Dezember – März)

Randencarpaccio mit Ziegenfrischkäse Traubenkonfit und Walnüsse

\*\*\*

Karotten-Ingwersuppe mit Knuspertopping

\*\*\*

Schweinsfilet an Bratapfelsauce serviert mit Schupfnudeln und saisonalem Gemüse

\*\*\*

Dessertbuffet

### ODER

## Grill-Buffer (inklusive)

Diverse Blattsalate und gemischte Salate

\*\*\*

Marinierte Rindshohrücken – und Schweinsteaks, Pouletbrust, Sparerips,

diverse Würste und Hamburger

Saucen: Kräuterbutter, Curry, Sweet Chili, Kräutersenf, Barbecue, Crème fraîche mit Schnittlauch,

Saisongemüse und Ofenkartoffeln

\*\*\*

Dessertbuffet

## Grill-Buffer Deluxe (Aufpreis CHF 20.00 p./P.)

Diverse Blattsalate und gemischte Salate

\*\*\*

Marinierte Rindshohrücken – und Schweinsteaks, Pouletbrust, Pulled Beef, Sparerips,

diverse Würste und Hamburger, Lachs in der Folie und Riesencrevetten

Saucen: Kräuterbutter, Curry, Sweet Chili, Kräutersenf, Barbecue, Crème fraîche mit Schnittlauch

Saisongemüse und Ofenkartoffeln

\*\*\*

Dessertbuffet

# Weinauswahl

## Weiss

### **Goldküste**

Müller-Thurgau, Pinot Noir

Weingut Kumin, Kanton Schwyz, Schweiz

### **Piacere Blanc VdP**

Chasselas, Pinot blanc, Chardonnay, Riesling Sylvaner

Cave de Joliment, Kanton Waadt, Schweiz

### **Small Hill White**

Welschriesling, Muskateller, Sauvignon blanc

Weingut Leo Hillinger, Jois, Österreich

### **Poggio Argentato IGT Toscana Bianco**

Traminer, Petit Manseng, Semillon, Sauvignon blanc

Fattoria Le Pupille, Toscana, Italien

### **Chardonnay**

Weingut Alois Lageder, Südtirol, Italien

## Rot

### **Pinot Noir**

Weinmanufaktur Brunner, Luzern, Schweiz

### **Piacere Rouge VdP Suisse**

Cave de Joliment, Waadt, Schweiz

### **Sovrana Barbera d'Alba**

Barbera

Beni di Batasiolo, Piemont, Italien

### **Senza Parole Primitivo Puglia IGP amabile**

Primitivo

Nicola Berese Sagl, Apulien, Italien

### **Rioja Baron de Ley**

Tempranillo

Baron de Ley, Rioja, Spanien