



**HOTEL
EGERKINGEN**

www.hotelegerkingen.ch

Feste feiern im Hotel Egerkingen

Liebe Gäste,

Vielen Dank, dass Sie uns als Ihren Veranstaltungsort in Betracht ziehen!

Ein besonderer Tag wie Ihre Firmenfeier, Familienanlass oder Geburtstag verdient einen ebenso besonderen Ort.

Mit unserer langjährigen Erfahrung, einem engagierten Veranstaltungsteam und einer stilvollen Location möchten wir dazu beitragen, dass ihr Fest unvergesslich wird- ganz nach Ihren individuellen Vorstellungen.

Diese Mappe soll Ihnen einen umfassenden Überblick über unser kulinarisches Angebot und unsere diversen Buffets bieten. Wir planen Ihr Fest zu verlässlich und mit viel Liebe zum Detail.

Wir laden Sie ein, sich inspirieren zu lassen – und freuen uns darauf, gemeinsam mit Ihnen Ihr Fest zu gestalten.

Mit herzlichen Grüßen

Ihr Veranstaltungsteam vom Hotel Egerkingen



Unsere klassischen Apero Vorschläge

Apéro „Suisse“

1 Stück Mini Schinkengipfeli
2 Stück Mini Chäskuechli
1 Stück Röstisnack gefüllt mit Fondue Käse
1 Stück Party Brötli mit Schinken, Käse oder Salami
Knackige Gemüsestängeli mit drei Dipp Saucen
Sbriener Chääs Möckli Chips & Nüssli
18.50 CHF/ Person

Apéro „Bella Italia“

1 Stück Grissini mi Rohschinken
1 Stück Tomaten Mozzarella Spiessli
1 Stück Mini Pizza Parmesan Würfel
Marinierte Oliven
16.00 CHF/ Person

Apéro „Hotel Egerkingen“

2 Stück Pariselle mit geräuchertem Lachs mit Frischkäse und Brie
2 Stück Rindsmeatballs mit BBQ – Dipp
2 Stück Frühlingsrollen mit Sweet Chili Sauce
2 Stück Riesencrevetten im Knuspermantel
Knackige Gemüsestängeli mit drei Dipp Saucen
18.00 CHF/ Person

Einfaches Apéro

Marinierte schwarze und grüne Oliven Käsewürfel
aus Schweizer Käse Hausgemachter Speckzopf
7.00 CHF/ Person



HOTEL
EGERKINGEN

www.hotelegerkingen.ch

Knuspriges Baguette Sandwich

gefüllt mit: Käse, Schinken, Salami, Brie
(p/ Baguette eine Sorte)

28.00 CHF/ Stk

Roastbeef, Rauchlachs

38.00 CHF/ Stk

Laugenbrezel Sandwich

garniert und gefüllt mit Meersalzbutter, Salat,
Tomate, Gurke, Schinken/ Käse/ Salami oder
geräucherte Truthahnbrust

7.50 CHF/ Stk

Partybrötchen assortiert

mit Weichkäse/ Rohschinken/ geräucherter Lachs
Schinken, Käse, Salami oder geräucherte
Truthahnbrust

4.50 CHF/Stk



Mini-Frühlingsrollen, gebackene Wan Tan und Poulet Satay Spiessli

die asiatische Variante mit Chili Dip und Erdnussauce

3.20 CHF / Stk (Frühlingsrolle oder Wan Tan)

4.20 CHF / Stk Poulet Satay

FrISChe Gemüsedips mit Rüeбли, Gurken, Peperoni und Cocktailtomaten

die leichte Variante im Sommer mit Knoblauch Dip, Chimichurri Dip, Dip Amore und Dip Royale

2.90 CHF / Portion

Sushi Variationen nach Auswahl

die asiatische Variante mit Soyasauce, Wasabi und eingelegtem Ingwer

6.50 CHF/ Stk

Canapé nach Wahl

die klassische Variante mit Ei, Spargel, Salami, Lachs, Thon oder Schinken

ab 4.50 CHF/ Stk

Egal ob Süß oder Salzig , wir richten alles Liebevoll auf Etageren, Spiegelplatten oder Holzbrettern an.

Mit kleinen Schildern bekommt der Apero noch die nötige Auth Entität

In Kombination mit Sekt, Prosecco, alkoholischen und alkoholfreien Fruchtcocktails oder Hauslimonade, unserem Rosenwasser (Prosecco mit Rosensirup) oder klassisch mit Weisswein und Orangensaft runden wir das Angebot ab.



Süße Apéro-Gebäcke – liebevoll & fruchtig

Blätterteig-Täschli mit Erdbeer-Mascarpone-Füllung

knuspriger Blätterteig in Herzform, gefüllt mit frischer Erdbeere und einer feinen Creme
4,20 CHF/ Stk

Mini-Windbeutel mit Vanillecreme & Beeren

zart und luftig, mit feiner Bourbon-Vanille und frischer Himbeere oder Heidelbeere
4.20 CHF/ Stk

Schoko-Erdbeer-Spieße mit Zuckerdekor

auf Mini-Spießchen serviert, teilweise in weiße oder dunkle Schokolade getaucht
4.90 CHF/ Stk

Mini-Madeleines mit Rosenwasser-Glasur

französisches Kleingebäck mit einem Hauch von Romantik
3.20 CHF/ Stk





HOTEL
EGERKINGEN

www.hotelegerkingen.ch

Apero Pauschale Sommernachtstraum
16.50 CHF / Person

Blätterteig-Täschli mit Speck & Zwiebel

deftig, knusprig und warm serviert ein echter Klassiker mit Hochzeitsflair

Frische Gemüsedips mit Rüepli, Gurken, Peperoni und Cocktailtomaten

die leichte Variante im Sommer mit Knoblauch Dip, Chimichurri Dip, Dip Amore und Dip Royale

Mini-Frühlingsrollen, gebackene Wan Tan und Poulet Satay Spiessli

die asiatische Variante mit Chili Dip und Erdnussauce

Schoko-Erdbeer-Spieße mit Zuckerdekor

auf Mini-Spießchen serviert, teilweise in weiße oder dunkle Schokolade getaucht

Sesamstängeli & Grissini im Romantik-Stil

kombiniert mit Rosmarin-Dip, Tomaten-Pesto & Honig-Senf-Creme



**Apero Pauschale „Die grosse Genussrunde“
19.50 CHF / Person**

Blätterteig-Taschen mit Speck & Zwiebel

deftig, knusprig und warm serviert ein echter Klassiker mit Hochzeitsflair

Frische Gemüsedips mit Ruebli, Gurken, Peperoni und Cocktailtomaten

die leichte Variante im Sommer mit Knobli Dip, Chimichurri Dip, Dip Amore und Dip Royale

Mini-Frühlingsrollen, gebackene Wan Tan und Poulet Satay Spiessli

die asiatische Variante mit Chili Dip und Erdnussauce

Schoko-Erdbeer-Spieße mit Zuckerdekor

auf Mini-Spießchen serviert, teilweise in weiße oder dunkle Schokolade getaucht

Sesamstängeli & Grissini im Romantik-Stil

kombiniert mit Rosmarin-Dip, Tomaten-Pesto & Honig-Senf-Creme

Mini-Quiches mit Lauch, Speck oder Spinat-Feta

handlich portioniert und geschmacklich vielfältig



Menüvorschläge

Vorspeisen

Bunter Blattsalat

mit einem Himbeer-Balsamicodressing
und karamellisierten Nüssen

13.90 CHF

Nüssler mit Speck und Ei (saisonal)

16.50 CHF

Tomaten- Mozzarella Schiffchen

mit Basilikum Öl und Rucola

14.90 CHF

Avocado-Lachstürmchen

mit Zitronen-Olivenöl und Basilikum

17.50 CHF

Vitello Tonnato – Hauchdünn geschnittenes

Kalbsfleisch mit einer Thunfischsauce

28.50 CHF

Beef Tartar -medium oder spicy

28.50 CHF

Carpaccio di Manzo

mit Parmesanhobel und Trüffelöl

28.50 CHF

Rote Beete Carpaccio

mit Ziegenkäse und gerösteten Pinienkernen

26.50 CHF

Gefüllte Zucchini Blüten

mit Ricotta und Tomatenragout

24.50 CHF



HOTEL
EGERKINGEN

www.hotelegerkingen.ch

Mini Blätterteigtarte

mit Frischkäse, Lachs und Dill

18.50 CHF

Mini Blätterteigtarte

mit gegrilltem Gemüse und Sauerrahm

16.50 CHF

Suppen

Hausgemachte Hochzeitssuppe

mit Gemüse Julienne und Griessnockerl
oder Flädle

9.90 CHF

Klassische Tomatencremesuppe

mit Herz Crostini und Mozzarella Einlage

9.90 CHF

Essenz vom Weiderind mit Ei

9.90 CHF

Waldpilzcremesuppe

mit Knoblauchcroutons

9.90 CHF



Zwischengänge

Hausgemachte Trüffelravioli

mit Salbeibutter und Parmesanchips
19.90 CHF

Blaues Risotto mit Garnelen

22.90 CHF

Mini Lasagne vom Rind

mit Bechamel Sauce
19.90 CHF

Dreierlei Tartar vom Tuna, Lachs und Rind

26.90 CHF





Hauptgänge

Gefüllte Maispouardenbrust

auf Kräuterjus mit Backkartoffelwürfeln
29.90 CHF

Kaiserbraten vom Schwein

ummantelt mit Speck, Spätzle, Biersauce
und Saisongemüse
29.90 CHF

Rindsschmorbraten mit Rotweinjus

Pommes, Dauphine und Gemüsebouquet
39.90 CHF

Entrecote vom Rind

mit Sauce Bearnaise, Kartoffelgratin und
mediterranem Gemüse
45.90 CHF

Filet vom Rind

mit Kräuterkruste, Jus, getrüffeltem
Kartoffelstock und frischem Marktgemüse
52.90 CHF

Kalbsrücken

rosa gebraten mit Morchelrahmsauce,
Polenta und jungem Gemüse
49.90 CHF

Lammrücken

mit Ofengemüse und Couscous
49.90 CHF

Gebratenes Lachsfilet

auf Safran Risotto
mit grünem Spargel (Saisonal)
36.90 CHF



HOTEL
EGERKINGEN

www.hotelegerkingen.ch

Risotto Primavera

mit gebratenem Gemüse und Rucola
26.90 CHF

Gefüllte Auberginenröllchen

mit Couscous, Feta und Tomaten Sugo
26.90 CHF

Hausgemachte Gemüselasagne

mit Kräuterrahm und Blütendeko
26.90 CHF





Sorbets

Sorbet Italia

Zitronensorbet mit einem Schuss

Limonncello

13.90 CHF

Sorbet Colonel

Zitronensorbet mit einem Schuss Wodka

13.90 CHF

Sorbet Jetset

Zitronensorbet mit Rosè Prosecco

13.90 CHF

Sorbet Sunset

Mangosorbet mit einem Schuss Aperol

oder Campari

13.90 CHF

Sorbet Zwetschge

Zwetschgensorbet

mit einem Schuss Vieille Prune

13.90 CHF

Sorbet Exotica

Mangosorbet mit einem Schuss Passaya

13.90 CHF

Eine Kugel Sorbet als Zwischengang ohne Schuss

3.90 CHF



Dessert

Erdbeerliebe / Himbeerliebe

Erbeer- oder Himbeerglace- und
Vanilleglace

mit frischen Erdbeeren oder Himbeeren

Erdbeer oder Himbeersauce, Rahm und Minze

15.90 CHF

Crema Catalana

traditionell mit Zucker abgeflammt

14.90 CHF

Gerührter Eiskaffee

mit einem Hauch von Baileys

der Wiener Traditions Eiskaffee

15.90 CHF

Schoggikuchen mit flüssigem Kern

und Vanilleglace

16.90 CHF

Gebackene Ananas

mit Honig und Vanilleglace

16.90 CHF

Heiss-Kalter Traum

Knusprig Gebackenes Glace auf

Beerenkompott

16.90 CHF

Schoggitraum

Persönliches Schoggifondue mit Gebäck

und frischen Früchten

16.90 CHF



HOTEL
EGERKINGEN

www.hotelegerkingen.ch

Desservariation «Exotic»

Panna Cotta mit Mangosauce,
Vanilleglace
mit heissen Himbeeren und Macaron
19.90 CHF

Dessertvariation «Sweet Love»

Creme Caramel, Panna Cotta mit
Fruchtsauce
Und Schoggimousse
19.90 CHF

Vacherine Torte

1 Stk Vacherin Torte für Sie persönlich und
individuell nach Ihrem Geschmack kreiert
15.90 CHF





HOTEL
EGERKINGEN

www.hotelegerkingen.ch

Dessertbuffet
22.90 CHF p.P.

Panna Cotta mit Fruchtsauce
Creme Caramel oder Crema Catalana
Zweierlei Mousse au chocolat
Zitronencreme mit Lemoncurd und Rahm

Grosse Früchteplatte
Schokoladenbrunnen wahlweise mit rosa roter,
weisser oder klassischer Schokolade

Glacestation

Schwarzwälder Kirsch Torte
Erdbeertorte
Apfelkuchen
Quarkkuchen

Käsebrett mit verschiedenen Weich-
Halbhart- und
Hartkäsesorten, Birnbrot und Feigensenf



Individuelle Buffets ab 50 Personen
„Eat & Celebrate“
CHF 59.90 p.P.

Vom Salatbuffet

Dreierlei grüne Salate
Rüebli
Gurken
Rote Beete
Mais
Sellerie
Kartoffelsalat
Hörnlisalat
Wurst-Käsesalat

Französisches und italienisches Dressing Essig-
und Öl Auswahl

Antipasti & Cocktailsalate

Tomaten Mozzarella
Melone mit Schinken
Gegrilltes Gemüse mit Olivenöl und Knoblauch-
Kräuter
Poulet Curry Salat
Gurkensalat
Avocado-Lachs Tartar
Thonsalat

Rauchfischplatte

mit verschiedenen Rauchfischen und
Merrettichcreme

Käsebrett

mit diversen Hart- und Weichkäsen, Feigensenf
und Birnbrot



Fleisch und Wurstbrett

mit regionalen Spezialitäten, Landjäger,
Trockenfleisch, Salami und vielem mehr...

Aus Topf & Pfanne

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff
Schweinsbraten mit Biersauce
Gefüllte Maispoularde mit Ricotta und Spinat
Kalbsinvoltini mit Parmaschinken und Salbei
Röstigaletten
Backkartoffelecken
Weissweinrisotto
Mediterrane Gemüsepfanne Ratatouilles
Zucchini Cordonbleu mit Frischkäsedip
Gebratene Nudeln mit Asiagemüse und Sojasosse
Butterrüebli
Mandelbroccoli
Speckbohnen
Klassische Lasagne mit Sauce Bechamel
Pasta mit dreierlei Saucen (Arrabiata, Carbonara,
Pestorahm)

Brotbuffet

Ruchbrot
Nussbrot
Zopf, Laugenbrezel
Butter, Knoblauchbutter, Tomatenbutter
Chimirurri Dip
Dip Royale
Dip Amore



HOTEL
EGERKINGEN

www.hotelegerkingen.ch

Süsse Sünden

Panna Cotta mit Fruchtsauce

Creme Caramel oder Crema Catalana

Zweierlei Mousse au chocolat

Zitronencreme mit Lemoncurd und Rahm

Grosse Früchteplatte

Schokoladenbrunnen wahlweise mit rosa, roter,
weisser oder klassischer Schokolade

Glacestation

Schwarzwälder Kirsch Torte

Erdbeertorte

Apfelkuchen

Quarkkuchen



HOTEL
EGERKINGEN

www.hotelegerkingen.ch

**„Genuss in seiner schönsten Form“
CHF 69.90 p.P.**

Vom Salatbuffet

Dreierlei grüne Salate

Rüebli

Gurken

Rote Beete

Mais

Sellerie

Kartoffelsalat

Hörnlisalat

Ochsenmaulsalat

Thonsalat

Französisches und italienisches Dressing Essig-
und Öl Auswahl

Antipasti & Cocktailsalate

Tomaten Mozzarella

Melone mit Schinken

Gegrilltes Gemüse mit Olivenöl und Knoblauch-
Kräuter

Garnelen Cocktail

Mini Beef Tartar

Avocado-Lachs Tartar

Showplatten

Grosse Rauchfischplatte

mit verschiedenen Rauchfischen und
Merrettichcreme

Grosses Käsebrett

mit diversen Hart- und Weichkäsen, Feigensenf
und Birnbrot



Grosses Fleisch und Wurstbrett

mit regionalen Spezialitäten, Landjäger,
Trockenfleisch, Salami und vielem mehr...

Aus Topf & Pfanne

Kalbsrücken in der Kräuterkruste
Saltimbocca a la Romana
Schweinsfiletmedaillons in Pfeffersauce
Kartoffelgratin
Pommes Frites
Weissweinrisotto
Mediterrane Gemüsepfanne Ratatouilles
Zucchini Cordonbleu mit Frischkäsedip
Gebratene Nudeln mit Asiagemüse und Sojasosse
Butterrüebli
Mandelbroccoli
Speckbohnen
Klassische Lasagne mit Sauce Bechamel
Pasta mit dreierlei Saucen (Arrabiata, Carbonara,
Pestorahm)

Brotbuffet

Ruchbrot
Nussbrot
Zopf, Laugenbrezeln
Butter, Knoblauchbutter, Tomatenbutter
Chimirurri Dip
Dip Royale
Dip Amore



HOTEL
EGERKINGEN

www.hotelegerkingen.ch

Süsse Sünden

Panna Cotta mit Fruchtsauce
Creme Caramel oder Crema Catalana
Zweierlei Mousse au chocolat
Zitronencreme mit Lemoncurd und Rahm
Grosse Früchteplatte

Schokoladenbrunnen wahlweise mit rosa, roter,
weisser oder klassischer Schokolade
Glacestation
Schwarzwälder Kirsch Torte, Erdbeertorte,
Apfelkuchen, Quarkkuchen



**„Schlemmen ohne Grenzen“
CHF 79.90 p.P.**

Vom Salatbuffet

Dreierlei grüne Salate

Rüebli

Gurken

Rote Beete

Mais

Sellerie

Kartoffelsalat

Hörnli Salat

Russischer Salat

Französisches und italienisches Dressing Essig-
und Öl Auswahl

Antipasti & Cocktailsalate

Tomaten Mozzarella

Melone mit Schinken

Gegrilltes Gemüse mit Olivenöl und

Garnelen Cocktail

Mini Beef Tartar

Avocado-Lachs Tartar

Vitello Tonnato

Grosse Rauchfischplatte mit verschiedenen
Rauchfischen und Merrettichcreme

Grosses Käsebrett mit diversen Hart- und
Weichkäsen, Feigensenf und Birnbrot

Grosses Fleisch-und Wurstbrett mit regionalen
Spezialitäten, Landjäger, Trockenfleisch, Salami
und vielem mehr...

Sushi

Auswahl von verschiedenen Sushi frisch vom Sushispezialisten hergestellt mit Wasabi, Sojasosse und eingelegtem Ingwer

Aus Topf & Pfanne

Entrecote mit Sauce Bearnaise
Schweinsfilet Filet im Teig
Pouletsteaks
Zanderfilet in Dillrahm
Garnelen vom Grill
Kartoffelgratin
Pommes Frites
Safranrisotto
Mediterrane Gemüsepfanne Ratatouilles
Zucchini Cordonbleu mit Frischkäsedip
Gebratene Nudeln mit Asiagemüse und Sojasosse
Butterrüebli
Mandelbroccoli
Speckbohnen
Canelloni mit Ricotta & Spinat
Pasta mit dreierlei Saucen (Arrabiata, Carbonara, Pesto-rahm)

Brotbuffet

Ruchbrot
Nussbrot
Baguette & Kräuterbaguette
Zopf, Laugenbrezel
Partybrötli
Butter, Knoblauchbutter, Tomatenbutter
Chimirurri Dip
Dip Royale
Dip Amore



HOTEL
EGERKINGEN

www.hotelegerkingen.ch

Süsse Sünden

Panna Cotta mit Fruchtsauce

Creme Caramel oder Crema Catalana

Zweierlei Mousse au chocolat

Zitronencreme mit Lemoncurd und Rahm

Grosse Früchteplatte

Schokoladenbrunnen wahlweise mit rosa, roter,
weisser oder klassischer Schokolade

Glacestation

Schwarzwälder Kirsch Torte

Erdbeertorte

Apfelkuchen

Quarkkuchen



BBQ Buffet Variante 1 ab 50 Personen
CHF 49.90 p.P.

Vom Grill

Dreierlei Würste vom Grill (Schweinbratwurst,
Kalbsbratwurst, Chiligriller)

Schweinssteak mit Knobli-Kräutermarinade

Schweinssteak mit Paprikamarinade

Gefüllte Pouletbrüstli

Schaschlikspiesse

Gemüse-Grillkäsespiesse

Cocktailsauce

Pfeffersauce

Currysauce

Knoblauchsauce

BBQ Sauce

Kräuterbutter

Vom Salatbuffet

Dreierlei grüne Salate

Rüebli Salat

Gurken

Rote Beete

Mais

Sellerie

Kartoffelsalat

Hörnlisalat

Französisches und italienisches Dressing Essig-
und Öl Auswahl

Antipasti & Cocktailsalate

Tomaten Mozzarella

Melone mit Schinken

Gegrilltes Gemüse mit Olivenöl und Knoblauch-Kräuter

Garnelen Cocktail

Wurst-Käsesalat

Brotbuffet

Ruchbrot

Baguette

Zopf

Laugenbrezel

Butter

Süsse Sünden

Panna Cotta mit Fruchtsauce

Crème Caramel oder Crema Catalana

Zweierlei Mousse au chocolat

Zitronencreme mit Lemoncurd und Rahm

Grosse Früchteplatte

Schokoladenbrunnen wahlweise mit rosa, roter, weisser oder klassischer Schokolade

Glacestation

Schwarzwälder Kirsch Torte

Erdbeertorte

Apfelkuchen

Quarkkuchen



BBQ Buffet Variante 2 ab 50 Personen
CHF 59.90 p.P.

Vom Grill

Dreierlei Würste vom Grill (Schweinbratwurst,
Kalbsbratwurst, Chiligriller)
Schweinssteak mit Knoblauch-Kräutermarinade
Schweinsfilet im Speckmantel
Pouletspiesse mit Gemüse
Rindsfackelspiesse
Grillburger
Gemüse-Grillkäsespiesse

Cocktailsauce
Pfeffersauce
Currysauce
Knoblauchsauce
BBQ-Sauce
Kräuterbutter

Aus Topf & Pfanne

Backkartoffeln mit Sauerrahm
Pommes Frites
Gefüllte Paprikaschoten mit Frischkäse und
Champignons
Gebratene Nudeln mit Asiagemüse und Sojasosse



Vom Salatbuffet

Dreierlei grüne Salate

Rüebli

Gurken

Rote Beete

Mais

Sellerie

Kartoffelsalat

Hörnlisalat

Russischer Salat

Französisches und italienisches Dressing Essig-
und Öl Auswahl

Antipasti & Cocktailsalate

Tomate Mozzarella

Melone mit Schinken

Gegrilltes Gemüse mit Olivenöl und Knoblauch-
Kräuter

Garnelen Cocktail

Wurst Käsesalat

Siedfleischsalat

Grosses Käsebrett mit diversen Hart- und
Weichkäsen, Feigensenf und Birnbrot

Brotbuffet

Ruchbrot

Baguette

Zopf

Laugenbrezel

Kräuterbaguette

Partybrötli

Butter



HOTEL
EGERKINGEN

www.hotelegerkingen.ch

Süsse Sünden

Panna Cotta mit Fruchtsauce

Creme Caramel oder Crema Catalana

Zweierlei Mousse au chocolat

Zitronencreme mit Lemon Curd und Rahm

Grosse Früchteplatte

Schokoladenbrunnen wahlweise mit rosa, roter,
weisser oder klassischer Schokolade

Glacestation

Schwarzwälder Kirsch Torte

Erdbeertorte

Apfelkuchen

Quarkkuchen



BBQ Buffet Variante 3 ab 50 Personen
CHF 69.90 p.P.

Vom Grill

Dreierlei Würste vom Grill (Schweinbratwurst,
Kalbsbratwurst, Chiligriller)

Rindssteak vom Grill

Schweinskotelett vom Grill

marinierte Pouletbrust

Gemüse-Grillkäsespieße

Garnelen vom Grill

Cocktailsauce

Pfeffersauce

Currysauce

Knoblauchsauce

BBQ-Sauce

Kräuterbutter

Café de Paris Butter

Aus Topf & Pfanne

Kalbsbraten mit Portweinjus

Kartoffelgratin

Safranrisotto

Gemüsepfanne

Zucchini Cordonbleu mit Frischkäsedip

Gebratene Nudeln mit Asiagemüse und Sojasosse



Vom Salatbuffet

Dreierlei grüne Salate

Rüebli

Gurken

Rote Beete

Mais

Sellerie

Kartoffelsalat

Hörnli Salat

Russischer Salat

Französisches und italienisches Dressing Essig-
und Öl Auswahl

Antipasti & Cocktailsalate

Tomaten Mozzarella

Melone mit Schinken

Gegrilltes Gemüse mit Olivenöl und Knoblauch-
Kräuter

Garnelen Cocktail

Mini Beef Tartar

Grosse Rauchfischplatte mit verschiedenen
Rauchfischen und Merrettichcreme

Grosses Käsebrett mit diversen Hart- und
Weichkäsen, Feigensenf und Birnbrot

Brotbuffet

Ruchbrot

Baguette & Kräuterbaguette

Zopf, Laugenbrezel

Partybrötli

Butter

Süsse Sünden

Panna Cotta mit Fruchtsauce

Creme Caramel oder Crema Catalana

Zweierlei Mousse au chocolat

Zitronencreme mit Lemoncurd und Rahm

Grosse Früchteplatte

Schokoladenbrunnen wahlweise mit rosa, roter,
weisser oder klassischer Schokolade

Glacestation

Schwarzwälder Kirsch Torte

Erdbeertorte

Apfelkuchen

Quarkkuchen



Preise & Pakete

Hierbei finden Sie eine Zusammenfassung der Kostenaufstellung unserer Zusatzleistungen:

Mind. Konsumation,
um die Räume
exklusiv zu mieten*

Pavillon ganz: CHF 8'000.00
(Nebensaison Jan-Feb)

Pavillon ganz: CHF
12'000.00 (Hauptsaison)

Raum 1: CHF 3'000.00

Raum 2: CHF 2'000.00

Runde Tische*

In Pavillon ganz:
CHF 2'000.00 (Pauschal)

In Pavillon halb:
CHF 1'000.00 (Pauschal)

In Raum 1: CHF 250.00
(Pauschal)

In Raum 2: CHF 250.00
(Pauschal)

Bierbar installieren

CHF 300.00
(Pauschal exkl. Getränke)

Champagnerbar
installieren

CHF 300.00
(Pauschal exkl. Getränke)

Bühne aufbauen

CHF 200.00 (Pauschal)

JBL Box mieten

CHF 100.00 (Pauschal)



Dekoration

Hausdeko: Kein Aufpreis

Spez. Deko: Nach Aufwand
(Ab CHF 5.00 p.P)

Gabelgeld

CHF 2.40 p.P

Zapfengeld

CHF 25.00 pro Flasche
(Weine, Schaumweine)

CHF 40.00 pro Flasche
(Spirituosen Flaschen)

Goldenes Besteck

CHF 1.50 pro Person

Platzteller

CHF 0.50 pro Person

Andere Spez.
Wünsche

Werden nach Aufwand
verrechnet

Fotobox inkl. 100
Fotos und Digital

CHF 280.00 (Pauschal)

Fotobox Fotos nur
Digital

CHF 200.00 (Pauschal)