

FLYING DINNER ODER LUNCH – STEHEND

Beim Flying Dinner oder Lunch geniessen Ihre Gäste verschiedene kleine Köstlichkeiten und unterhalten sich in lockerer Atmosphäre. Die kreierten Gerichte werden nacheinander serviert. Für ein Flying Dinner oder Lunch empfehlen wir zusätzlich zum Apéro 4 kalte und/oder warme Häppchen und 1 Dessert auszuwählen. Die Bestellmenge an Häppchen hat der totalen Personenanzahl zu entsprechen. Je nach Raum, Anzahl Personen und Art des Anlasses werden die Gerichte auf Platten, als Buffet oder Flying serviert.

Kalte Häppchen – Preis pro Portion

• Siedfleisch-Salat mit kleinem Gemüse und Meerrettich	9
• Rindfleisch-Salat mit Sommergemüse & Chili	11
• Wurst-Käsesalat mit Sommerzwiebel und Schnittlauch	9
• Frischkäse mit gezupfter Rauchforelle, Rosa Pfeffer & Kräutersalat	11
• Tatar vom Rauchlachs mit Crème fraîche & Limette	11
• Quinoasalat mit Melone & Minze (v)	9
• Marinierter Feta mit mediterranem Gemüse und Petersilie (v)	9
• Pikante Gazpacho Andaluz (v)	7

Warme Häppchen – Preis pro Portion

• Ghackets & Hörnli (als Vegi mit Gemüse)	13
• Pouletgeschnetzeltes mit Curry und Reis (als Vegi mit Früchten)	14
• Handgemachte Gnocchi mit Rauchlachs und Limette	16
• Vegetarische Spätzlipfanne mit buntem Sommergemüse (v)	13
• Mediterrane Gemüsepfanne mit Zitronenthymian (v)	13
• Fregola Sarda mit Tomaten, Oliven, Zitronen und Kapern (v)	14
• Ricotta-Ravioli mit Limette und Rucola an Thymianbutter (v)	16

Dessert – Preis pro Person

• Gasparini-Stängeli-Glace & mundgerechte Kuchen	12
• Bunter Fruchtsalat & Schoko-Brownies	12
• Früchtekorb zum selbst schneiden	5

Diese Vorschläge gelten für Gruppen von 12 bis 300 Personen. Wir legen Wert auf eine schmackhafte, mit Liebe zubereitete frische Küche. Deshalb sind wir dankbar, wenn Sie sich bei der Menü-Zusammenstellung auf ein für die ganze Gruppe einheitliches Menü beschränken. Mit vegetarischer Variante. Bitte teilen Sie uns Ihr Menü, die Anzahl Vegetarier, allfällige Allergien und die Weine bis spätestens 21 Tage vor dem Anlass mit. Die definitive Personenanzahl geben Sie uns bitte 4 Tage vor dem Anlass bekannt. Für Kinder (6 bis 12 Jahre) berechnen wir den halben Preis.