



katholisch-soziales institut

Züricher Buffet

Kalte Gerichte

*Ziegenfrischkäse-Törtchen auf Randen-Carpaccio (rote und gelbe Beete)
mit Haselnüssen und Thymian
Bündnerfleisch auf Melonenschiffchen
(Schinken aus der Rinderkeule)
Geräucherte Genferseeforelle mit Mandarinen-Meerrettich-Sahne
Poulet Terrine süß pikant
(Terrine von der Poularde mit Trockenfrüchten)*

Salate

*Walliser-Selleriesalat mit Walnüssen
Rüblisalat
(Karotten-Koriandersalat mit Rosinen)
Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Baseler Champignonsalat*

Suppe

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Flädeli (Pfannkuchenstreifen)

Warme Gerichte

*Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons in Rahmsauce aus der Riesenpfanne
dazu Gemüseauswahl Waadtländer Art (mit Béchamelsauce überbacken) und Berner Rösti*

Schweinefilet mit Ananas und Raclette überbacken an Kräuterjus mit hausgemachten Spätzlen

Käse

*Gruyère, Emmentaler, Berner Alpkäse, Tête de Moine (Mönchskopf),
Appenzeller, Ziger, Comté (Jura)
mit gesalzener Butter und Brotkorb*

Dessert

*Mousse au Chocolat von dunkler und weißer Kuvertüre mit frischen Früchten
Schweizer Rübli Törtchen an Vermicelles (Kastanienpüree mit Kirschwasser und Sahne)*

€ 49,50 pro Person

Der Preis dieses Buffets bezieht sich auf eine Kalkulation ab 30 Personen - bei weniger Personen mit Aufpreis.