



Festmenüs für den besonderen Anlass

Vorschlag 1

Salatblume mit Melone und Rohschinken
Tischbrötli und Butter

Kraftbrühe mit Sherry

Trois Filets "weinrausch"
Rindsfilet mit Béarnaise-Sauce
Kartoffelküchlein

Broccoli und Grilltomate

Lammrückenfilet mit Kräutern
Gebratene Polentaschnitte
Blattspinat und Vichy-Karotten

Schweinsfilet mit frischen Pilzen

Bunter Reis

Bohnenbündeli mit Speck

Dessertbuffet

mit 5 Komponenten nach Wah

CHF 74.50

**

*

Vorschlag 2

Rauchlachsrose mit Salatströsschen und
Weinschaumsuppe im Espressotassli
Tischbrötli und Butter

Roastbeef mit Pommery Senf-Hollandaise
Kartoffelküchlein
Gemüsegärtli

Schweinsfilet im Brät-Gemüsemantel mit Rotweinsauce
Nudeln mit Safranbutter
Blattspinat mit Pinienkernen

Dessertbuffet

mit 5 Komponenten nach Wah

CHF 67.50

**

*

Dessertbuffet als Portion im Weckglas

Schokoladenmousse

Zweifarbige Schokoladenmousse

Tobleronemousse mit kleinem Fruchtspiessli

Gebrannte Crème

Panna Cotta mit Passionsfruchtsauce

Willisauer Ringlimousse

Tirami-sù

Früchtemousse

Preise inkl. MwSt. in CHF pro Person.
Die Preise gelten für Gruppen ab 20 Personen.
Zubereitung nach Aufwand der Köche CHF 60.- / Std.