



## 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 78.50

\*\*\*

\*\*

\*

### 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 69.50

\*\*\*

\*\*

\*

### 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 30 Personen.

Zubereitung nach Aufwand der Köche CHF 60.- Koch/Std.

Anlieferungspauschale CHF 100.- (Hin- und Rückfahrt)