

Buffets

ab 20 pers.

Wir haben für euch ein paar Buffets zusammengestellt.

Natürlich können sie Ihr eigenes Buffet kreieren, melden sie sich bei Fragen bitte bei:

Bitte wenden Sie sich an Nicoleta Olk oder Christian Kobler

**Gasthof Bären
Hauptstrasse 13
5732 Zetzwil**

062 773 12 06

info@baeren-zetzwil.ch

www.baeren-zetzwil.ch

Bitte beachten Sie auch unsere AGB und Lieferbedingungen.

Gasthof Bären

Pastaplausch a discretion : _____

mit Spaghetti, Penne, saisonale Tortellini
Arabiatta, Napoli, Bollo, Quattro Formacci,

pro Pers. 27

Grillbuffet:

pro Pers. 42

Pouletspiessli, Crevettenspiessli, Kalbsschnitzel, Schweinfiletmedaillons, Rindshuftmedaillons,
Lammspiessli, Schweinbratwurstschnägg und Cipollata mit Speckspiessli
Pommes auf Anfrage, Kartoffelgratin oder Teigwarengratin, Ratatouille

Metzgete (Saisonal)

pro Pers. 42

Kleine Schweinsbratwurst, Blut und Leberwurst, Rippli, gesalzener und geräucherter Speck,
Gnaggis (Schwänzli, Öhrli, Schnörkli), Wädli,
Sauerkraut, Dörrbohnen, Apfelschnitz, Salzkartoffeln, Rösti und Zwiebelsauce

Wildbuffet (Saisonal)

pro Pers. 46

Rehpeffer, Wildgeschnetzertes an Pilzrahmsauce, Rehschnitzel, gebratene Pilze und Speck
Wildrahmsauce, Spätzli, Rösticroquetten, Rotkraut, Rosenkohl, Apfel mit Preiselbeeren, Marroni

Raclette a discretion:

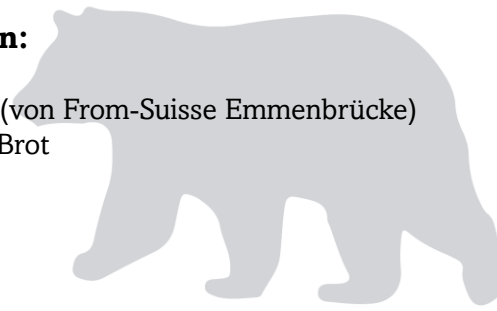
pro Pers. 32

mit Schweizer Bergkäse rezent, portionenweise gestrichen
Essigbeilagen, Zwiebelsalat, Kartoffeln, Rösti und Speckwürfeli

Käsefondue a discretion:

pro Pers. 30

Käsefondue Hausmischung (von From-Suisse Emmenbrücke)
mit Kartoffeln, Ananas und Brot



Fleischfondue a discretion:

pro Pers. 54

Chinoise oder Bourguignon oder einfach beides
unser Fleisch ist handgeschnitten
Poulet, Lamm, Rind, Schwein und Kalb
mit Butterreis, Essigbeilagen, Früchte
Pommes auf Anfrage
auf Wunsch nach dem Essen, Suppe mit Sherry

Gasthof Bären

Zetzwil

Unsere Sorglos Buffet mit allem drum und dran. ab 20 pers.

Bei diesen Menus stellen wir euch einen Mitarbeiter zur Verfügung.

Grillplausch:

pro Pers. 53

6 Sorten Salat nach Wahl mit 2 Saucen, gehackte Zwiebeln, Schnittlauch, Croutons

Pouletspiessli, Crevettenspiessli, Kalbsschnitzel, Schweinsfiletmedaillons, Rindshuftmedaillons, Lammspiessli, Schweinsbratwurstschnägg, Cipollata mit Speckspiessli
Pommes auf Anfrage, Kartoffelgratin oder Teigwarengratin, gebratenes Gemüse (Zucchini, Aubergine, Peperoni)

Dessertbuffet (2 Stück nach Auswahl)

Bauernbuffet:

pro Pers. 64

6 Sorten Salat nach Wahl mit 2 Saucen, gehackte Zwiebeln, Schnittlauch, Croutons

kalte Platte mit Schinken, Fleischkäse, Salami, Rohschinken, Bauernspeck, gefüllte Eier, gefüllte Tomaten

Käseplatte mit 4 Sorten Käse

Schweinsbraten Kräuter-Rotweinsauce, Bauernhonigschinken, Gemüsefleischkäse, Bauernbratwurst mit Zwiebelsauce und gebratene Schweinshaxen
Kartoffelgratin, Äplermagronen mit und ohne Fleisch, Speckbohnen und Zuckerrüebli

Dessertbuffet (2 Stück nach Auswahl)

De Luxe:

pro Pers. 81

6 Sorten Salat nach Wahl mit 2 Saucen, gehackte Zwiebeln, Schnittlauch, Croutons

kalte Platten mit Schinken, Fleischkäse, Trockenfleisch, Salami, Rohschinken, gefüllte Eier, gefüllte Tomaten, Terrine und Pasteten Saisonal

Käseplatte mit 6 Sorten Käse

Kalbsschulterbraten Steinpilzrahmsauce, Schweinsfiletmedaillon Morchelrahmsauce, Roastbeef mit Bernaisesauce und Riesencrevetten Aglio e Olio
Gemüsereis, Butternudeln, Rösticroquetten
Fenchel mit Käse überbacken, Zuckerrüebli, Broccoli mit Mandeln

Dessertbuffet (2 Stück nach Auswahl)

Kleine Auswahl an Salaten, Suppen und Mini-Desserts

Salatsaucen:

2 Saucen nach Wahl inbegriffen

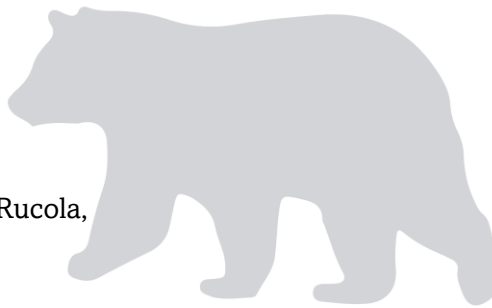
French
Italienne
Thousand Island
Baslmico
Spanische

Salate:

4 Sorten nach Wahl 6.50

6 Sorten nach Wahl 9.50

Blattsalate (Lollo, Eichblatt, Rucola,
Mais mit Peperoni
Rüebli Salat
Fenchelsalat mit Curry
weisser Kabis mit Kümmel und Speck
Selleriesalat mit Mayo und Ananas
roher Randensalat
Italienischer Salat (Tomaten, Oliven, Mozzarella, Basilikum und Gurken)
Griechischer Salat (Tomaten, Peperoni, Oliven, Feta und Gurken)
Thai Green Papayasalat (grüne Papaya, Gemüsestreifen, Cashew Nut, Chili und Glasnudeln)
Asiasalat (Glasnudeln, Cashew Nut, Gemüsestreifen und Sesamöl)
Gurkensalat mit Dill
Tomaten-Mozzarella Salat
Tomaten-Büffel Mozzarella Salat
Ruccola mit Tomatenwürfeli und Parmesanspäne
Hörnli Salat
Kartoffelsalat



Suppen:

1 Suppe, plus 6.- pro Pers.

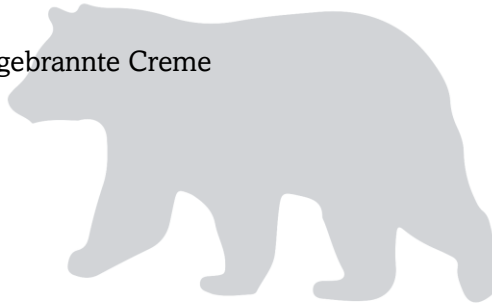
Red Thaicurry (Pikant)
Rübli -Ingwer-Orangensuppe
Tessiner Minestrone
Steinpilzcreme
Bouillon mit Flädli

unsere Mini Desserts:

1 stk. 6.-

Alle unsere Desserts werden in kleinen Gläsern oder Teller serviert

Tiramisu (Saisonal)
Caotinamousse
frischer Fruchsalat
Himbeermousse
Aprikosenschnitte
Karpfen mit Fruchtfüllung
Berliner mit Konfifüllung
Panna Cotta mit Waldbeeren
Caramelköpfi
hausgemachter Schoggokuchen
Fruchtspiessli
Mini Patisserie
hausgemachte Emmentaler gebrannte Creme
Rüäblitorte
Schwarzwäldertorte
Russenzopf
Creme Schnitte



Gasthof Bären

Zetzwil