

GRILLBÜFFET



Tomaten mit Büffelmozzarella

Melonen mit Rohschinken

kalte Gurkensuppe mit Joghurt

Antipastigemüse Peperoni, getrocknete Tomaten, Zucchini, Artischocken

Fleisch vom Grill Bio-Rindssteak, Würste, Ribelmais-Poulardenbrust aus dem Rheintal, mariniertes Schweinsspieß mit Peperoni

Splügener Bio Grillkäse mariniert

Hausgemachte Saucen und Dips Barbecuesauce, Almenser Senf, Currydip, Crema di Roma, Knoblauchmayonnaise

verschiedene angemachte Salate z.B. Rübelsalat mit Rosinen, Fenchelsalat mit Nüssen, Rettichsalat mit Kräutern, etc.

Blattsalat an Hausdressing mit St. Galler Rapsöl

Scharanser Bio-Ofenkartoffeln mit Kräuterquark

Fruchtbecher Sauerrahmglacé mit Mango-Passionsfruchtsauce, Johannisbeeren und Pfefferminz

62.-/Person

ohne Vorspeisenbuffet oder ohne Dessert 54.-/Person

nur Hauptgang 46.-/Person

Büffet ab 12 Personen