

Menü- und Büffetvorschläge im Bistrogate27

Sehr geehrter Gast,

Wir freuen uns, Sie im Bistrogate27 begrüßen zu dürfen. Nachfolgend einige Angebote, wie wir Sie kulinarisch verwöhnen können. Gerne stellen wir aber auch für Sie ein persönliches Angebot zusammen:

Menüvorschläge (Tellerservice, serviert)

Menü 1

Saisonaler Blattsalat garniert
mit Hausdressing

Rindshuft am Stück rosa gebraten
mit Sauce Béarnaise
Kartoffelgratin
Gemüsebouquet

Hausgemachte Mini- Dessertvariationen

Preis pro Person 54.50 Fr.

Menü 3

Antipastiteller
(Oliven mariniert, Parmesanbröckli,
Parmaschinken und getrocknete
Tomaten mariniert)

Rindshuftwürfel
„Stroganoff“
Wildreis
Gemüsebouquet

Hausgemachte Mini- Dessertvariationen

Preis pro Person 55.50 Fr.

Menü 2

Rauchlachstartar mit Brioche

Kalbsschnitzel
an Zitronensauce
Weissweinsrisotto
Gemüsebouquet

Hausgemachte Mini- Dessertvariationen

Preis pro Person 60.50 Fr.

Menü 4

Saisonaler Blattsalat garniert
mit Hausdressing

Rauchlachstartar mit Brioche

Kalbsschulterbraten
an Marsalajus
Spätzli
Gemüsebouquet

Hausgemachte Mini- Dessertvariationen

Preis pro Person 62.00 Fr.

Zusatzangebote:

Gerne unterbreiten wir Ihnen in einem persönlichen Gespräch auch Vorschläge für vegetarische Alternativen, ein Fischgericht als Hauptgang oder auch Änderungen oder Wünsche in der Menüabfolge.

Desserts

Folgende Mini-Dessertvariationen stehen zur Auswahl:

Mini Cheesecake, Brownies, Früchtestreuselkuchen, Mini Gugelhüpfli in diversen Sorten, saisonale Spezialitäten, glutenfreie Desserts...

Wenn sie einen besonderen Wunsch haben, lassen Sie es uns wissen.

Zur Verfügung stehen auch unsere feinen Bauernhof-Glaces, auf Anfrage auch in Kombination mit Rahm oder Garnitur möglich.

Buffetvorschläge

Buffet 1:

Reichhaltiges, saisonales
Salatbuffet diverse Sorten
mit französischem und italienischem
Hausdressing, Kernen, Ei u.a.

Pouletgeschnetzeles „Bombay“
Kalbsbraten an Marsalajus

Basmatireis
Kartoffelgratin

Gemüsebouquet

Spätzlipfanne mit frischem, saisonalem
Gemüse und Pilzen

Hausgemachte Mini-Dessertvariationen

Preis pro Person 58.50 Fr.

Buffet 2:

Reichhaltiges, saisonales
Salatbuffet diverse Sorten mit
französischem und italienischem
Hausdressing, Kernen, Ei u.a.

Suppe

Rindshuft am Stück rosa gebraten
Zanderfilet auf Gemüseragout

Kräuterreis
Nudeln

Gemüsebouquet

Spätzlipfanne mit frischem, saisonalem
Gemüse und Pilzen

Hausgemachte Mini-Dessertvariationen

Preis pro Person 65.00 Fr.

Desserts

Folgende Mini-Dessertvariationen stehen zur Auswahl:

Mini Cheesecake, Brownies, Früchtestreuselkuchen, Mini Gugelhüpfli in diversen Sorten, saisonale Spezialitäten, glutenfreie Desserts...

Wenn Sie einen besonderen Wunsch haben, lassen Sie es uns wissen.

Zur Verfügung stehen auch unsere feinen Bauernhof-Glaces, auf Anfrage auch in Kombination mit Rahm oder Garnitur möglich.

Allgemeine Informationen

Generell gilt eine Mindestanzahl von 30 Personen. Wir verrechnen die jeweils angemeldete Minimalzahl, welche uns eine Woche vor dem Anlass gemeldet werden sollte oder die effektive Anzahl, wenn die Minimalzahl überschritten wird.

Gerne empfehlen wir Ihnen zu Ihrem Menü passende Weine aus unserem Getränkeangebot.

Alle Preise verstehen sich inkl. MWSt.

Freundliche Grüße

Bistro Team

