

Buffet.....

.... vielseitig und beliebt

Toggenburger Buffet

Toggenburger Fleischplatte mit Landrauschinken, Mostbröckli, Saftschinken,
Bauernfleischkäse, Salami, Delikatess Aufschnitt
Grüner Blatt-, Randen-, Kabis-, Gurken-,
Rüebli-, Tomaten-Mozzarella und Rettichsalat
Französische und italienische Salatsauce im Steinkrug
Olivenöl, Balsamico, Zwiebeln, Schnittlauch, Eier, Brotcroutons
Verschiedene Sorten Kornbrote zum aufschneiden

Rauchschinken im Brotteig
Bauernfleischkäse aus dem Ofenrohr
Senf und Meerrettichschaum
Kartoffelgratin mit Käse überbacken
Bohnen im Speckmantel
Mischgemüse Saisonal

Toggenburger Schlorzifladen
Frischer Fruchtsalat,
Gebrannte Creme,
Früchteschale und Nidel

Sfr./Pers. 48.00

Metzger-Buffer

Mini Blut und mini Leberwurst

Kesselfleisch/Rippli/Speck

Schweinsleber flambiert vor Ort

Buurekotlett vom Grill

Mini Schweinsbratwürstchen vom Grill

Sauerkraut hausgemacht

Mini Herdöpfel

Apfelmus hausgemacht

(Buffer benötigt zusätzlich: 1 Grilleur und 1 Koch)

Sfr./Pers. 20.50

Party-Grill-Buffer

Gemischter grüner Blattsalat, Rüeblisalat, Gruken-Dillsalat, Rettichsalat,

Tomatensalat auf Platte mit frischem Basilikum

Curry-Maissalat mit Ananasstücken

Französische und italienische Salatsauce im Steinkrug

Pouletbrüstli, Schweinshalssteak, Lammnierstück

Mixed Grillspiessli, Rindsspiessli

Partywürstchen (Bratwurst/Cervelat/Schüblig)

Kartoffeln vom Grill

Gemüsespiessli vom Grill

Hausgemachte Dipsaucen

Sfr./Pers. 39.00

Gourmet-Grill-Buffer

Grüner gemischter Blattsalat, Tomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum

Griechischer Salat mit Feta und Oliven, Gurkensalat

Curry-Maissalat, Teigwarensalat, Gurken-Dillsalat

Antipastiplatte mit verschiedenen marinierten Spezialitäten

Schnittlauch, Brotcroutons, Zwiebelringe und Sonnenblumenkerne

Italienische und französische Salatsauce im Steintopf

Verschiedene Sorten Tischbrötchen vom Hausbeck im Korb

Schweinshalssteaks, Rindssteaks, Lammnierstücke

Pouletbrüstchen, Rindsspiessli

Kalbshohrückensteaks, Party-Bratwurst, -Savelats und -Schüblig

Lachssteaks, Crevettenspiessli

Hausgemachte Dipsaucen

Kartoffeln vom Grill, Zucchini und Maiskolben

Fruchtsalat mit Schlagrahm

Schoggimousse, Schwarzwäldertorte

Schlorzifladen, Erdbeermousse,

Zitronencreme, Caramelchöpfli

Fr./Pers. 46.00

Brunch Buffet

Gemischte Fleischplatten mit Saftschinken, Mostbröckli

Toggenburger Rohschinken, Rohessspeck, Salami

und Trutenschinken

Käseplatte mit verschiedenen Sorten Hart- und Weichkäsen

Rührei und Röstli mit Speck

Birchermüesli mit frischen Früchten

Buttergipfeli, Zopfkrantz

Verschiedene Sorten Kornbrote zum aufschneiden

Verschiedene Konfitüren und Tafelbutterportionen

Milch-Kaffee, Cappuccino, heisse Schoggi

Heisse Milch, Ovopulver

Orangensaft und kalte Milch

Fr./Pers. 25.00

Pizzabuffet

Gartenfrischer grüner Blattsalat, Rüeblisalat,
Kabissalat mit schwarzen Oliven, Tomaten-Mozzarella Salat,
Gurkensalat, Randensalat, Curry-Maissalat
Italienische und französische Salatsauce im Steintopf
Schnittlauch, gehackte Eier, Zwiebelringe, Brotcroutons
Verschiedene Sorten Kornbrote zum aufschneiden
Pizzabuffet mit Pizzaböden, Tomatensugo, Mozzarella
Schinken, Champignons, Rohessspeck, Salami piccante,
Ananaswürfel, Peperonistreifen, Zuccinischeiben,
Blattspinat, Lachsstreifen, Kapern, Oliven, Oregano
Pfeffer aus der Mühle, Olivenöl

Pizzadurchlaufofen (**Anschluss 3x380V, Stecker T-15**)

Tiramisu a la nonna,

zartes Kokosmousse

Feiner Fruchtsalat mit Schlagrahm,

Caramelchöpfli

Fr./Pers. 38.00

Chinoisebuffet

Grüner Blattsalat, Tomaten-Mozzarella Salat
Rüeblisalat, Curry-Maissalat, Gurken-Dillsalat
Salatsauce italienisch und französisch im Steintopf
Antipastiauswahl
Frisches Kornbrot vom Hausbeck zum aufschneiden
Zartes Rind-, Schweine- und Kalbfleisch auf Platten angerichtet
Gemüseboullion
Knoblauch-, Tartare-, Pfeffer- und Cocktailsauce
Silberzwiebeln, Cornichons, Maiskölbchen, Ananas
Wildreismischung im Wärmebehälter
Paprika und Salz Pommes Chips
Fonduekarussell
Fruchtsalat mit Schlagrahm und Schlorzifladen

Fr./Pers. 39.00

Raclettbuffet

Milder Raclettkäse geschnitten auf Platte

Rassiger Pfefferkäse geschnitten auf Platte

Knoblauchkäse geschnitten auf Platte

Specktranchen auf Platte angerichtet

Mini Bratwürstchen vom Hausmetzger

Silberzwiebeln, Ananas, Cornichons,

Maiskölbchen, Birnen, Pfirsiche in Schüsseln angerichtet

Heisse Kartoffeln im Wärmebehälter (beheizbar 230V)

Pfeffermühle, Raclettgewürzmischung und Aromat

Raclettöfeli elektrisch inkl. Reinigung

Fr./Pers. 29.50

Spanferkelschmaus / der Partyspass

Spanferkel vor Ort grilliert

Salatbuffet mit 7 frischen Salaten Italienische &

Französischer Salatsauce im Steinkrug, Olivenöl

Balsamico/Zwiebeln/Schnittlauch/Eier/Brotcroutons

Kartoffelgratin

Hausgemachte Dip-Saucen

(min. 20 Personen)

Fr./Pers. 39.00

Buffet Italia

Tomaten-Mozzarellasalat mit frischem Basilikum, Ruccola-Olivensalat,
Gurkensalat, Thonsalat und Gartensalat

Vinegraitte Sauce, Öl/Essig und Balsamico/Pfeffer aus der Mühle

Zwiebelringe, Croutons und Ei gehackt

Antipastiauswahl: Oliven, Tomaten getr., Zwiebeln im Balsamico usw.

Lasagne Bolognese

Spaghehetti und Ravioli Spinat/Ricotta

mit: Napoli-, Bolognese- und Carbonara- Sauce

Piccataschnitzel vom Schweinsfilet (auf Wunsch vom Kalb)

Gemüsemix: Auberginen, Peperoni, Tomaten und Zuccheti

Parmesan gerieben

Panna Cotta mit Erdbeertopping, Tiramisu,

Fruchtsalat und Mascarponecreme

Sfr./Pers 40.00

Buffet Trois Filet

Gemsichter Saisonsalat

mit Ital. und Franz. Salatsauce aus dem Steinkrug

Spezialbrote vom Huusbeck

Tomatencremesuppe oder Kürbiscremesuppe

Rindsfilet rosa gebraten am Stück

Kalbsfilet rosa gebraten am Stück

Schweinsfilet rosa gebraten am Stück

mit Orangen-Pfeffersauce und Bratenjus

Kartoffelgratin

Reis mit Gemüsebrunois

Bohnenbündel, Rüeblli und Kolhrabi

Karamelchöpfli, Erbeertiramisu,

Fruchtsalat und Schlorzifladen mit Nidel

Sfr./Pers. 58.00

Hochzeitsbuffet

Grüner gemischter Blattsalat, Tomaten-Mozzarellasalat,
Gurken-Dillsalat, Rüeblisalat, Coleslaw

Reichhaltige Antipasti Selection (Oliven schwarz und grün, Spiessli, gefüllte Champ. Usw)

Kürbiscremesuppe mit Ingwer

Schnittlauch, Brotcroutons, Zwiebelringe und Sonnenblumenkerne

Italienische und französische Salatsauce im Steintopf

Verschiedene Sorten Spez.Brote vom Huusbeck im Korb

Schweinsfiletbraten im Speckmantel, Rinds-Chämibraten, Pouletbrust CH zartgegart

Bratenjus und Öpfelschnapsrahmsauce

Herdöpfelgratin, Spätzli

Rüeblirädli, Bohnen, Saisonales Mischgemüse

Schlorzifladen, Togg Moschtcreme, mini Vermicelles,

mini Cremeschnitten, Saisonaler Fruchtsalat

mit Nidel

und

Früchteschale

Fr./Pers. 75.00

Richtpreise
exkl.Mehrwertsteuer,
Personal & Transporte