



BROT&PFEFFER FRÜHJAHR-SOMMER-PACKAGES

Sie haben die Wahl Menü oder Büffet:

Menü buchbar ab **10 Personen**

Büffet buchbar ab **25 Personen**

MENÜ

3 Gang Menü	(Vorspeise, Hauptgang, Dessert)	29 €
4 Gang Menü	(Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang, Dessert)	39 €
5 Gang Menü	(Vorspeise, Suppe, Zwischengang, Hauptgang, Dessert)	49 €

BÜFFET

KOMFORT 29 €

3 Vorspeisen / Suppen + 1 Hauptgang + 2 Desserts

EXKLUSIV 39 €

4 Vorspeisen / Suppen + 2 Hauptgänge + 3 Desserts

DELUXE 49 €

5 Vorspeisen / Suppen + 3 Hauptgänge + 4 Desserts



BUFFET

VORSPEISEN & SUPPEN

Geröstetes Gemüse mit Minze, Feta Käse und Humus

Pochierter Kalbstafelspitz mit Kräutervinaigrette und Kapern

Meeresfrüchtesalat mit Safran und frischen Kräutern

Bresaola Röllchen mit Frischkäse und Rucola

Rosa Roastbeef mit feiner Sauce Tartar

Vitello Tonnato mit Thunfischsauce und Kapern

Bunte Tomaten mit Mozzarella und Basilikumemulsion

Thai Beef Salat mit Zuckerschotten, Mango & Koriander

Toskanischer Brotsalat mit Frühlingszwiebeln und Roma Salat

Hausgemachte Sushi und Sashimi mit eingelegtem Ingwer und Wasabi

Verschiedene Blattsalate der Saison und zweierlei Dressings und gerösteten Kernen

Caesar's Salad mit gehobeltem Parmesan, Croutons und Sardellen

Karotten-Ingwer-Suppe

Kokos-Zitronengras Suppe

Vegan

Wildreissalat mit Sprossen und Radieschen

Gegrilltes Anti Pasti Gemüse mit Balsamico

Marokkanischer Kichererbsen Salat



Crostini Variation | Tomate | Olive | Humus |

Linsensalat mit roten Zwiebeln und pikantem Ofengemüse

Vegane Maultaschen mit Schmelzzwiebeln und Mandelpesto Genovese

HAUPTSPEISEN

Orientalischer Lammeintopf mit hellem Bohnenpüree und grilliertem Gemüse

Saltimbocca mit Tagliatelle und Ratatouille

Exotisches Rindergulasch mit Mango und Reis

Gebratenes Zanderfilet auf Sommergemüse und Wildreis

Pochierter Lachs mit Grünem Spargel Romanescosauce und neuen Kartoffeln

Kartoffelgnocchi an Mandel Basilikum-Pesto und Parmigiano

Hausgemachte Spinat-Ricotta Ravioli mit Salbeibutter und gehobeltem Pecorino

Geschmorter Rinderbraten mit Kartoffelgnocchi und mediterranem Schmorgemüse

Gebratenes Schweinefilet mit geschmolzenen Tomaten und Rosmarinkartoffeln

Züricher Geschnetzeltes mit gebratenen Butterknöpfe

Vegan

Gebratenes Gemüse an leichter Curry-Kokos Sauce mit Sesam-Jasmin-Reis *Vegan*

Scharfer Tofu mit Frühlingszwiebeln auf Gemüsewildreis

Bunte Gemüsepaella

Puy-Linsen mit geschmorter Aubergine



CATERING

DESSERT

Holunderblütenmousse mit frischen Sommerbeeren

Panna Cotta mit Waldbeerenragout

Tonka Bohnen Crème Brûlée

Cheesecake Creme mit gesalzenem Karamell

Walnuss-Brownie mit Schokoladenglasur

Mascarpone Creme mit eingelegten Vanille-Pfirsichen

Vegan

Exotischer Fruchtsalat in Zitronengrassud

Kokoscreme mit Frischen Himbeeren

SPECIALS

(DIE ANGEGEBEN PREISE VERSTEHEN SICH PRO PERSON)

CANDY BAR

4 €

Marshmallows | Lakritze | verschiedene Weingummiarten | bunte Lutscher | Schnüre | Macarons | Bonbonauswahl

LATE-NIGHT-SNACK

Regionale Wurst- & Käsespezialitäten

6 €

Landjäger | Mini Salami | Rauchwürste | Käseauswahl auf dem Holzbrett

Mediterrane Schinken- Käsespezialitäten

7 €

Parmaschinken | italienische Salami | Käseauswahl | Weintrauben | Nüsse | Feigensenf

Chili Con Carne

5 €

Rinderhack | Mais | Kidneybohnen | Chili



CATERING

Gulaschsuppe

Rindfleisch | Kartoffeln | Paprika

4 €

Originale Currywurst

Milder Curry | Kalbsbratwurst

4 €

Dazu servieren wir unsere Brotspezialitäten



MENÜ

VORSPEISEN

Gegrillter Ziegenkäse mit geschmorten Kirschtomaten, Kapern und karamellisiertem grünen Spargel

Gebratene Jakobsmuschel auf Wasabi-Erbsenpüree und krossem Bacon

Lachstartar mit Bulgur und Avocado an Mango-Chili Dip

Gebraten Jakobsmuschel auf Wasabi Erbsenpüree mit Speckespuma

Pikanter Asia-Glasnudelsalat, Thunfischsashimi und Sesam

Ramati Tomate mit Büffelmozzarella, gerösteten Pinienkernen würzigem Rucola und Basilikum Pesto

Kalbstartar mit Petersilie, Kräutersaitlingen und Crème Fraiche

Mit Maracuja gebeizter Lachs an Apfel-Gurken Salat

Geeiste Gazpacho mit gebratener Riesengarnele

Vegan

Bunter Wildkräutersalat, Himbeerdressing, geröstete Kernen

Salat von weißem und grünem Spargel an Zitronenthymian-Vinaigrette

HAUPTGÄNGE/ ZWISCHENGÄNGE

Gebratener Seeteufel im Speckmantel auf Wildkräuter-Risotto und Safranschaum

Gebratener Wolfsbarsch auf Chorizo-Spinat Risotto mit Kirschtomatenconfit

Gebratener Lachs auf gegrilltem grünen Spargel mit Rosmarinkartoffeln und Romanescosauce

Grillierte Maispouardenbrust auf Kartoffel-Olivenpüree und Romanesco



CATERING

Rosa gebratenes Rinderfilet mit frischen Pfifferlingen, Babymöhren und Stampfkartoffeln

Waldpilz-Risotto mit Kräuterschaum

Gebratener Blumenkohl auf Cous-Cous mit Limonen Creme Fraîche und Wildkräutern

Lauwarmer weißer Spargel mit Morchelrahmsauce

„Surf and Turf“ von Rinderfilet und Tiger Garnele auf Karotten-Ingwer Püree mit schwarzem Sesam und Kokosschaum

Glasierter Rücken vom Iberico Schwein auf Perlgraupen mit grünem Spargel

Rosa gebratenes Lammrack mit Rosmarin auf cremiger Parmesanpolenta und grüne Bohnen

Steak Burger mit hausgemachtem Burger Bun, karamellisierten Zwiebeln und pikant-rauchiger Sauce

Vegan

Mie Goreng – gebratene Nudeln mit Gemüse und Tofu

Pikante Hirsepfanne mit mediterranem Gemüse

DESSERT

Dreierlei von der Schokolade | Creme Brûlée | Mousse | Brownie

Tobleronemousse und Erdbeersorbet

Marinierte Erdbeeren mit Amaretto Zabaione

Erdbeer-Lasagne mit Straciatella-Creme

Käsevariation mit Früchtebrot

Vegan

Veganer Lemon Pie mit Avocado

Frische Waldbeeren mit Kokoscreme und Ingwerstreuseln



CATERING

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Weißwein

2014 Weiler Schlipf Grauburgunder
Qba trocken, Weingut Röschard 0.75l € 19.00

Rotwein

2013 Weiler Schlipf Spätburgunder
Qba trocken, Weingut Röschard 0.75l € 21.00

DEKORATION

Gerne erarbeiten wir mit unserer Hausfloristik "Blumenwiese Eckert,, ein passendes Dekorationskonzept.

Wir beraten sie gerne!

PERSONALKOSTEN

Küche € 27.50 bzw. € 42.00 (in der Schweiz) pro Mitarbeiter / Stunde
Service € 27.50 bzw. € 42.00 (in der Schweiz) pro Mitarbeiter / Stunde

Die Personalkosten werden nach dem Anlass nach effektivem Aufwand verrechnet.
Unsere Uniform besteht aus einer schwarzen Bluse oder einem schwarzen Hemd, schwarzen Hose und schwarzen Schuhen.

* Nacht-Zuschlag: Ab 23:00 Uhr wird ein Nachtzuschlag über 25 % verrechnet

MATERIALKOSTEN

Material- & Anfahrtpauschale je nach Aufwand € 3.00 bis € 18.00