

Unsere Vorschläge in Form eines Buffets.

Zusätzlich zum Buffet ist auch die erste Konsumation im Preis inbegriffen.

Salzige Vorschläge

Kalt

- Auswahl an Käsesorten aus der Region (Brie, Tomme, Ziegenkäse, Combe Grède, Tête de Moine)
- Auswahl an Wurstwaren aus der Region (gekochter Schinken, Trockenwurst), Putenbraten mit Thymian und Zitrone
- Hausgemachte Terrine
- Cherry-Tomaten
- Gurke (in Scheiben geschnitten)
- Gekochte Eier

Warm

- Gegrillter Speck
- Chipolatas aus Kalbfleisch
- Rühreier vom Bauernhof
- Saisonale Tarte
- Haselnuss-Rösti

Süsse Vorschläge

- Schokoladenmousse (Ragusa oder Torino)
 - Schokoladenkuchen
 - Crumble mit Früchten der Saison
 - Dessertcreme des Chefs
 - Frischer Obstsalat
- ...Und Schokoladenbrunnen für die Schleckermäuler 😊

Und noch mehr

- Naturjoghurt
- Haferflocken & knusprige Waldfrüchte (Granola)
- Mandeln, geröstete Haselnüsse
- Selbstgemachtes Fruchtkompott
- Verschiedene Brotsorten
- Zopf
- Mini-Croissants mit Butter
- Butter, Konfitüre, Honig als Beilage

Erfrischende Getränke

- Multivitaminsaft
- Aromatisiertes Wasser

