

Unser Angebot für Ihr:

Flying Dinner Suisse
Apero riche
Apero

Beim Flying Dinner werden die Kleingerichte:

- Auf die Tische gestellt
- Kleine Inselbuffets erstellt
- Fliegend über rund 1.5 Stunden serviert

Alle Gerichte sind mit den Fingern oder mit der Gabel / dem Löffel essbar

Dieses Konzept erlaubt einen intensiven Austausch der Gäste untereinander und das unkomplizierte Wechseln des Standortes

Wir empfehlen Ihnen pro Konzept 2 – 3 Gerichte aus den entsprechenden Gruppen auszuwählen

Konzept I

9 Stück / Gerichte pro Person

53.— plus MwSt.

Konzept II

12 Stück / Gerichte pro Person

69.— plus MwSt.

Konzept III

15 Stück / Gerichte pro Person

85.— plus MwSt.

Aperitif I

3 Stück / Gerichte pro Person

18.—plus MwSt.

Aperitif II

6 Stück / Gerichte pro Person

30.—plus MwSt.

Gruppe I

1. Raclette Crostini mit Wachtel-Spiegeleier
2. Rote Zwiebelquiche mit Trauben und Frischkäse
3. Flamme-Kueche mit Speck und Frühlingszwiebeln

Gruppe I

4. Appenzeller Mostbröckli mit Radieschensalat
5. Geflügel -Wrap mit Mais und Salat
6. Geräucherte Lachsforelle mit Meerrettich und Mais-Chips
7. Mostbröckli-Sbrinz-Terrine mit Peperoni-Kräutersalat
8. Mostbröckli-Tortilla
9. Hackfleisch-Schnecken
10. Gemüse-Strudel mit Formaggini
11. Appenzeller Chäsflade
12. Olivenmaccarons

Gruppe III

13. Pilzsuppe
14. Käse-Knöpfli mit Schinken und Röstzwiebeln
15. Merlot-Risotto mit Belperknolle und Rauke
16. Kürbis-Cannelloni

Gruppe IV

17. Egli im Bierteig mit Kartoffelchips und Zitronencreme
18. Gefüllte Zwiebeln mit Lunganiche und Kartoffel-Espuma
19. Cordon-Bleu-Roulade
20. Gebackener Fleischkäse mit Emmentaler und Schinken
21. Hecht-Klösschen mit Randen und Sesam
22. Hackfleisch-Käse-Pralinen mit Paprikasalat und Sauce
23. Fleisch-Vögel mit Kartoffelschnee
24. Knusprige Ribelmals - Poulardenflügeli mit Kräuterquark

Gruppe V

25. Blumenkohl-Broccoli-Panna-Cotta mit schwarzem Knoblauch
26. Kartoffel-Gnocchi mit Küntener Reblonch und Trauben
27. Schwarze und weisse Polenta-Würfel mit schwarzem Bohnenpüree und Mais
28. Rheintaler Ribelmals mit Sbrinz, Buttermilch und Speck

29. Dessertvariationen (2 Stk. pro Person) aus unserer hauseigenen Patisserie