



Flying Dinner



Beim Flying Dinner werden die Kleingerichte auf die Tische gestellt, kleine Inselbuffets erstellt oder «fliegend» von unseren Mitarbeitern, über rund 1.5 Stunden serviert. Alle Gerichte sind mit den Fingern, mit der Gabel oder dem Löffel essbar. Dieses Konzept erlaubt einen intensiven Austausch der Gäste untereinander und stellt eine «kommunikativere» Mahlzeit die auch festlich, gesellig und entspannt den Anlass verbindet.

Suchen Sie aus den entsprechenden Gruppen Gourmet-Köstlichkeiten aus, welche Sie Ihren Gästen serviert haben möchten. Die Gerichte bestehen aus Vorspeisen, Zwischengericht, Hauptgang und Dessert in Mini-Portionen.

Gerne unterstützen wir Sie bei der Auswahl.

Gourmetköstlichkeiten

Konzept I

Hier erhalten Sie zwei Vorspeisen, ein Zwischengericht, ein Hauptgang und ein Dessert

Wählen Sie 5 Köstlichkeiten pro Person

CHF 54.– pro Person

Konzept II

Hier erhalten Sie zwei Vorspeisen, ein Zwischengericht, zwei Hauptgänge und ein Dessert

Wählen Sie 6 Köstlichkeiten pro Person

CHF 69.– pro Person

Konzept III

Hier erhalten Sie zwei Vorspeisen, zwei Zwischengerichte, zwei Hauptgänge und zwei Desserts

Wählen Sie 8 Köstlichkeiten pro Person

CHF 85.– pro Person

(Preise berechnen wir Ihnen exkl. MwSt.)



Konzept I

Süsskartoffel-Tartar, Mango, Kefirlassi, Kräuteröl

Gedämpfte Poulet-Teigtaschen, Jus und Trüffel

Selleriecappuccino

Wildfang Zander unter der Kartoffelkruste und Jungspinat

Beef Short Rib lackiert, Zwiebelcreme und Lattich

Lammhüftli unter der Kräuterkruste und Kartoffelstrudel

Warmes Heidelbeersoufflé mit Röster und Sorbet

Konzept II

Alpenlachs asiatisch mariniert mit Reispopkorn und Dashi

Zweierlei von der Jakobsmuschel, Kabis, Rettich und Saiblingskaviar-Beurre blanc

Aquarello Risotto mit Rübli und Vanille

Stundenei in Kartoffelmousseline und Jungspinat in Trüffeljus

Kohlrabisüppli mit Tapiokachip

Gefüllte Ribelmais Pouletbrust mit Morcheln und Ofenaubergine

Kalbshohrücken mit Blumenkohl und Senfkörner

Joghurtcrème mit Mango und Beeren

Himbeer-Tartlet mit Joghurtsorbet

Konzept III

Lauwarme Lachsforelle, Eigelbcreme und Rande

Crevetten-Pilz-Salat mit Parmesangel, Zitrone und Kräutern

Urkarotte aus dem Ofen und Tavole mit Koriander

Gefüllte Wachtelbrust auf Trüffelrisotto

Barbecue Aubergine mit geflammtem Adlerfisch

Gefüllte Käsenudeln in Käse-Espuma

Zackenbarsch im Ganzen in der Salzkruste gebraten und Annakartoffel

See-Saibling auf Selleriecreme und Pak Choi

Entenbrust mit Miso-Hollandaise und Vogelbeere

Kalbsfilet mit Brotstrudel und Ofenzwiebel

Geeistes Pistazientörtchen im Cava

Glacierte Kirsche Y.M