

BUFFETVORSCHLÄGE CARNOTZET

(ab 15 bis 45 Personen buchbar)

PASTA Buffet	Spaghettibuffet mit drei verschiedenen Saucen und kleinem Salatbuffet		39.–
FONDUES	Käsefondue Standard, mit Kartoffeln und Brot	pro Person	31.–
	Käsefondue mit Steinpilzen, Kartoffeln und Brot	pro Person	36.–
	Fondue chinoise	pro Person	56.–
FONDUE-PLAUSCH	Seepark-Plättli Käsefondue Standard Fruchtsalat mit Limonensorbet	pro Person	57.–
CHINOISE-PLAUSCH	Gemischter Salat Fondue chinoise mit Rind-, Kalb-, Geflügel- und Schweinefleisch (200 g pro Person) Verschiedene Beilagen und hausgemachte Saucen* Zitronensorbet A discrétion	pro Person Aufpreis	72.– 7.–
	* Pommes frites und Reis mit Gemüsewürfeln, eingelegte Artischocken und Tomaten, marinierte Oliven, Essiggurken, Silberzwiebeln, Maiskölbchen, frische Ananas und marinierte Waldpilze		
	Cocktailsauce, Knoblauchsauce, asiatische Sesamsauce, Erdnuss-Koriander-Sauce, Currysauce, Tatarensauce, Meerrettich und Schallotten-Kräuter-Vinaigrette		
RACLETTE	Raclette vom Tischofen Raclette vom Ofen abgestrichen Zusätzlich Mitarbeiteraufwand (extern)	pro Person pro Person pro Stunde	34.– 34.– 60.–
	Mit eingelegten Gemüsen, Früchten, Zwiebeln, Speckwürfelchen, Pellkartoffeln und Gewürzen		
RACLETTE-PLAUSCH	Seepark-Plättli Raclette vom Tischofen Eiskaffee mit Willisauer Kirsch und Schlagrahm	pro Person	62.–