

Vorschlagsliste zum streichen und ergänzen:

Anlass: _____

Anzahl Personen: _____

18:00 Apero
Apero im Saal (2 Stehtische)
Essen in der Stube ==> Buffet im Saal

18:00 Apero

Fleischplatten
Rössli-Käseschnitten
Gemüsedip

Saucen Knobli, Tartare, Curry

20:00 Nachtessen

Buffet

Schinken im Brotteig

sep Tisch
2-4 Sorten Senf
mild / Dijon mit Körner /
Honigsenf / scharf

4-8 Sorten Salat

Kartoffelsalat
*Grüner
*Tomaten Mozzarella
Sellerie mit Ananas
*Mais
Randen Beutel
Blumenkohl mit Currysauce
Rüebli
*Gurken

Salat zweiseitig schöpfen,
* ohne Sauce, resp. Sauce separat

Saucen und Beilagen

Rössli Sauce
Balsamico-Essig
Olivenöl
Salz
Pfeffer
Peperoni
Zwiebeln
Sprossen
gekochte Eier

Reserve:

Mischsalat Beutel
Randen Beutel
Mais
Gurken nachschneiden

22:30 Dessertbuffet

Fruchtsalat
Joghurttorten (Aromen gemäss Joghurt, z.B. Waldbeer)
Schwarzwälder
gebrannte Creme
Tiramisu
Schoggi Creme
Rahm

Getränkbuffet (ab Apero)

Getränkbuffet zusätzlich ab Dessert

Bier
Wein
Mineral
Orangenjus (zu Apero)

Kaffee (gute Haushalt-Maschine, SB, pauschale pro Person)
Heiss Wasser für Tee (in Thermos), und übliche Teeauswahl
Grappa oder Whisky
Schnaps

...
...

Preis nach Aufwand

Miete Saal und Stube

Fr. 300.- excl. Reinigung

Personal

Fr. 45.- pro Stunde

Menü

Bezugskosten plus Arbeit

Getränke

1/2 Restaurantpreis

Wein kann auch selbst mitgebracht werden.

Auswahl an Alternativen:

umgekehrt, oder 1 Raum

Dekorationen?

Silserli gefüllt
Sprinz-Mökli
Paillasse und Pilgerbrot
grosse Oliven
Getrocknete Tomaten? Kapern etc.?

Menue nach Wunsch

Fondue (www.fondu.ch)

spezielles für kleinere Gruppen:
(braucht etwas lange bis alle essen)

Raclette zum abstreichen
oder
Grillieren am Chemine

Pralinen
Obst
Käseplatte

Kostenschätzung: Fr. 2'500

ca. 50 Pers.; lockere Selbstbedienung
alles von uns bereitgestellt
ohne Wein, Schnaps und extras
2 Pers.Küche/Buffer

einige Personen mehr oder weniger
ändern an den Kosten nicht sehr viel.