

Frühlingsfeste feiern 2021 – Take away Konfirmation, Kommunion, Firmung

Frühlingsmenü	Bitte wähle aus folgenden Gerichten ein Menü für die ganze Gesellschaft aus (plus vegetarisch).	pro Gast CHF
Vorspeisen:	Buntgemischter Märtsalat mit Brotwürfeli und Hausdressing, in der Schüssel serviert	8
oder	Tavolata, direkt in die Tischmitte serviert oder als Buffet Buntgemischter Märtsalat Geräuchertes Lachsfilet an Meerrettichschaum Rinds Carpaccio mit Rucola und Belperknolle Antipastigemüse mit Oliven und getrockneten Tomaten	16
Hauptgänge:	Poelierter Kalbsbraten an Portweinjus Kartoffelgratin mit Rahm und Bucheggberger Schlosskäse Saisonale Gemüse garnitur	28
oder	Lachsfilet an Weissweinsauce Spargelreis und Saisonale Gemüse garnitur	28
	Spargelreis (vegetarisch) mit saisonalem Gemüse und Quinoa-Schnitzel	21
Dessert's:	Desserttrilogie im Weck Schokoladenmousse von der Grand Cru Schokolade Tiramisu mit Amaretto und Mascarpone Panna cotta mit Erdbeeren	15
oder	Dessertbuffet Schokoladenmousse von der Grand Cru Schokolade Tiramisu mit Amaretto und Mascarpone Panna cotta mit Erdbeeren Gebrannte Creme mit Nidle Schokoladenbrownies Früchte frisch aufgeschnitten	21

Preise in CHF inkl. 2.5% MwSt.

Wir geben gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten und Gerichten.

Bestellung: events@emmenpark.ch oder 079 636 79 96 | Lina Walter