Weihnachts-Menü

CHF 150.– PRO PERSON

Apéro

Preiselbeer-Frischkäse-Dip (v | gf)
Salzcracker (v)
Rinds-Rauchwurst | Sbrinz (gf | lf)

Buffet

Kürbis-Tarte | Apfel | Crème Fraîche (v+)

Geflämmter Lachs (gf | lf) |
Gremolata (v+ | gf)

Winterblattsalat | Randen | Pfälzer |
Croûtons (v+ | gf)

Blumenkohlcrèmesuppe (v+ | gf)

Special Cut vom Rind

Tri-Tip – Bürgermeisterstück (gf | lf) |
Amaronesauce (gf | lf)

Kartoffelgratin (v | gf)

Saisonales Gemüse (v+ | gf)

Pilzgulasch | zweierlei Karotten | Wirsing |
Sauerrahm (v+ | gf)

Kräuterreis (v+ | gf)

Dessertvariation aus der YB-Pâtisserie

Verschiedene Desserts wie: Pralinen |
Lollies | mini Pâtisserie | Tartelettes |
frische Früchte

---

v vegetarisch | v+ vegan | gf glutenfrei | lf laktosefrei

Inkl. Mineralwasser, Kaffee/Tee, Bier, weihnachtlicher Welcome Drink mit und ohne Alkohol
und zum Essen passender Weiss- und Rotwein.

Im Preis inbegriffen ist: Raummiete, Einrichtung, Reinigung, Mikrofon für Ansprachen,
Fotobox mit Accessoires, weihnachtliche Blumendekoration, Aufsichtspersonal.

Das Getränkepaket ist gültig für vier Stunden inklusive Apéro. Jede weitere Stunde wird mit
CHF 12.00 pro Person verrechnet. Das Angebot kann gegen Aufpreis beliebig
ergänzt werden.