

# ESSEN UND TRINKEN



## Menuevorschläge (ab 20 Personen)

Rindsgeschnetzeltes a la Stroganoff, Spätzle & Mischsalat	Fr. 27.—/p. Pers.
Riz Casimir (Poulet) & Mischsalat	Fr. 23.—/p. Pers.
Roastbeef, Kartoffelgratin & drei verschiedenen Salaten	Fr. 33.—/p. Pers.
Rindsqulasch, Risotto & Mischsalat	Fr. 22.—/p. Pers.
Schweinsbraten, Kartoffelgratin & Mischsalat	Fr. 25.—/p. Pers.
Schweinsbraten, mit vier verschiedenen Salaten	Fr. 25.—/p. Pers.
Warme Hamme, Kartoffelgratin & Mischsalat	Fr. 20.—/p. Pers.
Aaretaler-Buffer (Schweinsbraten, Bratwurst, Polet) Kartoffelgratin & drei Salate	Fr. 30.—/p. Pers.
Schweinsfilets im Teig & vier verschiedene Salate	Fr. 29.—/p. Pers.
Appenzeller-Ofenfleischkäse, Kartoffelgratin & Mischsalat	Fr. 25.—/p. Pers.
Winzer-Fondue, Reis & vier verschiedene Salate	Fr. 35.—/p. Pers.
Dessertbuffer (Tiramisu, drei verschiedene Mousse, Fruchtsalat)	Fr. 10.—/p. Pers.

## Getränke

Bier Thunerbügel / 33cl	Fr. 5.—/ Stk.
Rotwein Esprit Santo rot 2013 Lisboa / 75cl	Fr. 25.—/ Stk.
Weisswein Azulejo 2015 Lisboa / 75cl	Fr. 23.—/ Stk.
Mineral / 150cl	Fr. 4.—/ Stk.
Spirituosen / 20cl	Fr. 4.—/ Stk.

Kinder bis 6 Jahre gratis / ab 7-14 Jahren 1/2 Preis

Lieferpauschale von Fr. 40.—

Schöf- & Servicepersonal Fr. 50.—/ Std.

Miete Teller und Besteck inkl. Abwaschen pro Service 3.—

Einwegteller & Besteck inkl. Servietten pro Person 1.50

Miete Weingläser inkl. Abwaschen pro Stk. —.50

Miete Kaffeemaschine Fr. 30.— /Tag + Kaffeebohnen, Zucker & Rahm Fr. 1.—

Bei definitiver Bestellung gilt die Personenzahl als verbindlich

Preise exkl. MWST