

# ESSEN UND TRINKEN



## Menüvorschläge (ab 20 Personen)

Rindsgeschnetzeltes à la Stroganoff, Spätzle & Mischsalat	Fr. 29.–/p. Pers.
Riz Casimir (Poulet) & Mischsalat	Fr. 25.–/p. Pers.
Roastbeef, Kartoffelgratin & drei verschiedene Salate	Fr. 35.–/p. Pers.
Rindsgoulasch, Risotto & Mischsalat	Fr. 24.–/p. Pers.
Schweinsbraten, Kartoffelgratin & Mischsalat	Fr. 27.–/p. Pers.
Schweinsbraten, mit vier verschiedenen Salaten	Fr. 27.–/p. Pers.
Warme Hamme, Kartoffelgratin & Mischsalat	Fr. 22.–/p. Pers.
Aaretaler-Buffer (Schweinsbraten, Bratwurst, Poulet) Kartoffelgratin & drei Salate	Fr. 32.–/p. Pers.
Schweinsfilets im Teig & vier verschiedene Salate	Fr. 31.–/p. Pers.
Appenzeller-Ofenfleischkäse, Kartoffelgratin & Mischsalat	Fr. 27.–/p. Pers.
Winzer-Fondue, Reis & vier verschiedene Salate	Fr. 37.–/p. Pers.
Dessertbuffet (Tiramisu, drei verschiedene Mousse, Fruchtsalat)	Fr. 11.–/p. Pers.

## Getränke

Bier Thunerbügel / 33cl	Fr. 6.–/Stk.
Rotwein Esprit Santo rot 2013 Lisboa / 75cl	Fr. 29.–/Stk.
Weisswein Azulejo 2015 Lisboa / 75cl	Fr. 25.– Stk.
Mineral / 150cl	Fr. 4.–/Stk.
Orangensaft / 100cl	Fr. 5.–/Stk.
Spirituosen / 20cl	Fr. 4.–/Stk.

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

Lieferpauschale von Fr. 60.–

Schöpf- & Servicepersonal Fr. 50.–/ Std.

Miete Teller und Besteck inkl. Abwaschen pro Service Fr. 4.–

Einwegteller & Besteck inkl. Servietten pro Person Fr. 1.50

Miete Weingläser inkl. Abwaschen pro Stk. Fr. —.50

Miete Kaffeemaschine inkl. Kaffeebohnen, Zucker & Rahm Fr. 50.–

Bei definitiver Bestellung gilt die Personenzahl als verbindlich.