

KONSERVI
SEON

Menü
Ideen





Aperitif-Knabberereien

Bruschetta mit
Avocado und Sprossen

Bruschetta mit
Dörrotomaten-Pesto,
Kresse und Ricotta

Mini Crudité: Gemüsesticks
mit Kräuter-Dip

Gewürzüsse, Chips und Oliven

Gemüsechips, Sbrinzmöckli,
Kräuteroliven und Holzofenbrot




Apéro Riche (ab 40 Pers. möglich)

Apéro-Riche 1 • Orientalisch/Asiatisch

Gemüse-Samosa mit Currysauce
Frühlingsrolle mit Sojadip, Hummus, Tzaziki
und pikantem Dattelndip mit Pitabrot
warmer Artischocken-Spinat-Käse-Auflauf
Souvlaki Pouletspiessli mit Dill
Auberginen-Rindshackfleisch-Roulade
Randen-Falafel mit Tahinisauce

Apéro-Riche 2 • Toskana

Olivenmix
Parmesan am Stück
Antipastiplatte mit grilliertem Gemüse
Tomaten-Mozzarella-Spiessli
Vollkorn-Grissini
Schinken-Melonen-Spiessli
Salamiplatte mit drei verschiedenen Salami
Mini-Toast mit Steinpilzsalat
weisser Bohnensalat

The background of the page features a watercolor-style illustration. On the left, a corn cob is shown with its yellow kernels and green husks. On the right, a halved avocado is visible, showing its green flesh and brown pit. The overall style is soft and artistic.

Apéro Riche 3 • Mexikanisch

Gazpachosuppe

Guacamole, Salsa Fresca und warmer

Artischocken-Dip mit Maischips

warme, gefüllte Quesadillas

mit Käse, Sprossen und Chilis

frittierte Chili Poppers

scharfe Poulet-Flügeli

Mini-Crevetten-Limetten-Salat

Mini-Chili con Carne mit Chips

Apéro- Riche 4 • Schweiz

Speck-Pflaumen-Spiessli

Mini-Brie im Blätterteig mit Chutney

Steinpilztartar auf Toast

Mini-Gemüsequiche

Wienerli im Blätterteig mit Senfsauce

Röstitäschli mit Schinken und Käse

geräuchertes Forellenmousse

auf Toast mit Meerrettichschaum

Bündner Käseschnitten mit Cornichons

Crêpespiralen mit Kräuter-Spinat-Füllung



Suppen nach Saison

Rueblisuppe mit Kurkuma
und Ingwer-Schaum

Kartoffel-Lauchsuppe mit
Dill-Crème fraîche und Käsecroutons

Minestrone mit Knoblibrot

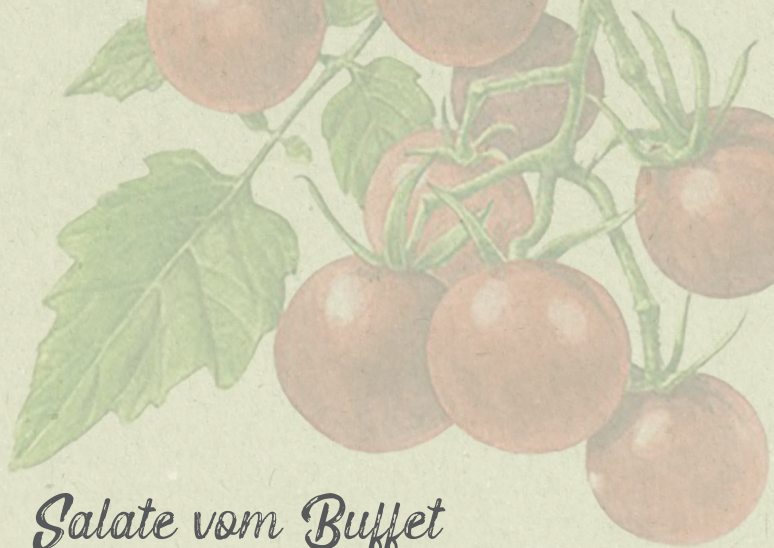
Rote Thaicurry-
Kokosmilchsuppe mit Gemüse

Butternusskürbissuppe mit
Ingwer und Kürbiskernöl-Schaum

Tortellini in Brodo mit Gemüsestreifen
(Rinds- oder Gemüsebouillon)

Spargelcrèmesuppe mit
Bärlauchcroutons und Rahmhaube

Morchelrahmsuppe mit Pilz-Chips



Salate vom Buffet

saisonaler Blattsalat
mit Balsamico-Vinaigrette

bunter Knacksalat
mit Rübli, Gurken,
Sellerie und grünem Salat
an Haus-Vinaigrette

Caesarsalat
mit Lattich, Croutons
und Parmesan-Sauce

Tomaten-Mozzarella-Salat
mit Basilikum



Hauptgänge

Hier einige Beispiele unserer Buffetmenüs.

Gerne besprechen wir die Gestaltung des individuellen Menüs mit Ihnen persönlich auch mit einer entsprechenden verbindlichen Offerte.

Menü 1 • Schweiz

Hackbraten nach Grossmutter's Art an Zwiebelsauce, Kartoffelstock und Gemüse nach Saison

Menü 2 • Toskana

Lasagne al Forno mit Rindshackfleisch und Béchamelsauce überbacken, vegetarische Lasagne mit Spinat, Pilzen, Auberginen und Zucchetti und mit Béchamelsauce überbacken, grosse Platte mit grilliertem Gemüse und Knoblibrot

Menü 3 • Griechisches Buffet (vegan/vegetarisch)

Moussaka mit Sojahack, Randenfalafel mit Tzatziki und Fladenbrot, Safranreis, Gemüse-Souvlaki-Spiess und Spinat-Artischocken-Gemüse

Menü 4 • Schweiz

saftiger Appenzeller Schweinsbraten an
Rosmarinjus, Bratkartoffeln, Butternudeln,
Grillgemüse oder saisonales Gemüse

Menü 5 • Vegetarisch

Waldpilz- und Gemüsepastetli auf Spinat-
Linsenbeet, Ratatouille mit saisonalem Gemüse
und Riesling-Risotto mit Lauch und Rahm verfeinert

Menü 6 • Indisch

Indisches Tika Masala Curry mit Rind oder Poulet,
vegetarisches Paneer Curry, Biryanireis, Linsen-
dal, Yoghurt-Raita, Mango Chutney und Pappadam

Menü 7 • Asiatisch

Poulet-Satay und Tofu-Satay mit Erdnuss-
Chilisauce, Basmatireis, Wokgemüse,
Glasnudeln mit Sprossen an Sesam-
Sojasauce, dazu süss-saurer Gurkensalat

Menü 8 • Tex-Mex

Fajita-Buffer mit Tex-Mex-Poulet und BBQ Pulled Pork, vegetarisches Refritos Frijole (Bohnenmus) mit Grillgemüse, Reis mit Mais, Toppings: Cheddarkäse, Salsa Ranchero, Guacamole, Konfettisalat, Tortillas und Tacos

Menü 9 • Paella Party

klassische Paella mit Poulet, Chorizo, Riesencrevetten, Calamari, Muscheln, Peperoni und Safranreis, mit hausgemachter Hühner- und Rindsbouillon, dazu Blattsalat. Auch vegetarisch erhältlich. Show Cooking draussen.

Menü 10

Rindsschmorbraten und Lammgigot mit Bein am Buffet tranchiert, Kräuterbutter und Rosmarinjus, Kartoffelgratin, Polenta Bramata und saisonales Gemüse

Menü 11

Rinds- und Schweinsfilet am Buffet tranchiert mit Morchelrahmsauce, Kartoffelgratin, frische Tagliatelle mit Salbei, gemischtes Saisongemüse



Desserts

Panna Cotta mit Passionsfruchtsauce,
Meringue Crumble und Schlagrahm

New York Style Cheesecake
mit Heidelbeersauce und Schlagrahm

warmer Schokoladenkuchen
mit Waldbeersauce und Schlagrahm

Früchtesalat mit Sorbet und Guetzli

Marronimousse, Meringue,
Traubenkompott und Schlagrahm

Apfelstrudel, Brandy-Vanillecrème und Glacé

diverse Petit Fours und Mini-Desserts

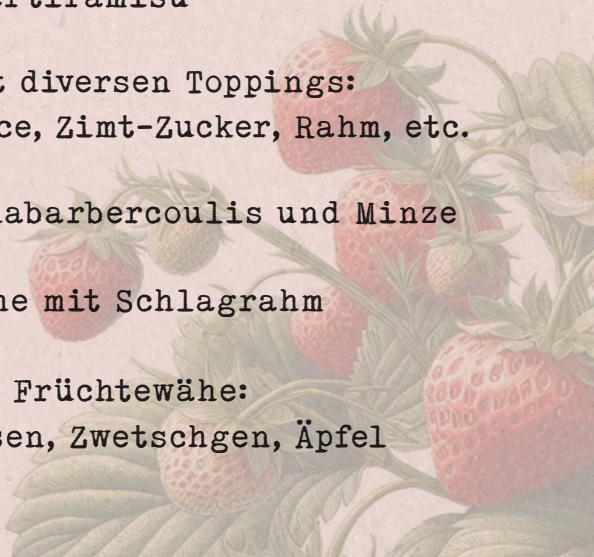
Himbeertiramisu

Mini-Crêpes mit diversen Toppings:
Schokolade, Beerensauce, Zimt-Zucker, Rahm, etc.

Erdbeermousse mit Rhabarbercoulis und Minze

Zwetschgenwähe mit Schlagrahm

Saisonale Früchtewähe:
Kirschen, Aprikosen, Zwetschgen, Äpfel



Informationen

Unsere Preise sind inklusive Personalkosten für Küche, Abwasch und Buffet im Rahmen des vereinbarten Zeitplanes. Bei Überschreitungen des Zeitplanes um mehr als eine Stunde behalten wir uns vor, die zusätzlich anfallenden Personalkosten separat in Rechnung zu stellen.

- Personalkosten für Tischservice sind nicht inkludiert.
- Sämtliche Preise zum Angebot verstehen sich à discretion. Ausnahmen werden in der detaillierten Offerte deklariert.
- Die in diesem Angebot angegebenen Preise verstehen sich als Richtpreise und werden in der Detailofferte verbindlich aufgeführt.
- Bei Allergien oder Unverträglichkeiten informieren Sie uns bitte im Vorfeld.
- Inkl. MWSt. 8.1%

Deklaration

- Unsere Gerichte werden wenn immer möglich mit Lebensmitteln aus biologischem Anbau zubereitet. Bei Engpässen kann es sein, dass auch mal konventionelle Produkte verwendet werden.
- Herkunft Fleisch: Unser verwendetes Fleisch kommt wenn möglich aus regionalen Betrieben. Ausnahmen werden deklariert.
- Herkunft Fisch: Unser Fisch kommt aus Europa und wenn möglich aus Wildfang oder regionalen Betrieben.





Suzanne Bowden

Küchenchefin

Kulturverein Konservi • Zentrum Seetal

Seetalstrasse 2 • 5703 Seon

sue@konservi.ch • www.konservi.ch