

Parrilla Argentina & Buffet

„Jegliche Gerichte werden der Saisonalen Zeit & Angebote angepasst wenn nötig“

Parrilla Argentina (ab 50 Personen)

Parrilla Argentina:

ver. Fleischstücke vom Rind, Schwein, Lamm, Hirsch, Huhn / Innereien / Würste vom Schwein, Rind, Lamm, Hirsch, Frisch Fisch auf Anfrage / Vegi Spiessli, Moronhue ,Grillkäse, Gefüllte Cahmpignons 250gr p. P 52.-

Parrilla Argentina:

ver. Fleischstücke vom Rind, Schwein, Lamm, Hirsch, Huhn / Innereien / Würste vom Schwein, Rind, Lamm, Hirsch, Frisch Fisch auf Anfrage / Vegi Spiessli, Moronhue ,Grillkäse, Gefüllte Cahmpignons 500gr p. P 75.-

Fleisch Stücke die auf der Parrilla grilliert werden können!

Wir Arbeiten nach dem Moto: „Kopf bis Schwanz“ oder „Nose to Tail“ es ist jedoch immer noch eine „Parrilla Argentina“.

Innereien:

- Nieren
- Zunge
- Herz
- Leber
- Hoden
- Markknochen

Vom Aberdeen Angusrind

- Tira de asado a al Parrilla / Querrippen vom Angusrind
- Nierenzapfen / Onglet
- Hohrücken am Knochen
- Zwerchfell / Skirt Steak
- Flank Steak
- T- Bon Steak
- Porterhouse

- Entrecôte
- Filet
- Vom Schwein Turopolje
- Nierstück am Knochen
- Spareribs
- Schweinsfilet
- Schweinsschulter Steak
- Koteletten

Vom Huhn mit Bruder

- Ganzes Huhn

Jura Schafe oder Lamm & Hirsch

- Gigot,
- Koteletten, Rücken
- Ganzes Schaf oder Lamm am Kreuz (Auf Anfrage

Dazu Honigbaumnuessenf, Kräuterbutter, BBQ Sauce, Chimichurri, Salsa Criolla inkl.
Inkl: Parrilla, Holz,

Vorspeisebuffet oder Salatbuffet:

- Avocadomozzarellasalat
- Kartoffelsalat mit Zwiebeln & Lardo
- Enslada Russa
- Tabuletsalat
- Ensalada de Tomates
- Reissalat mit Frühlinzweibeln & getr. Mangos
- Bulgur - Linsensalat mit frischer Minze
- Kartoffelsalat mit Zwiebeln & Lardo
- Belugalinsensalat mit Feigen & Balsamico
- Mesclunsalat
- Mariniertes Gemüse
- Getr. Tomaten mit Büffelfettakäse p. P 40gr
- Pastasalat mit Oliven
- Sommerblattsalat
- Ruccolasalat mit Sprinzbröckli
- Randensalat mit Sonnenblumenkernen & Orangen
- Karottenmohnsalat mariniert mit Orangen
- Antipasti von Peperoni Mariniert p.P 40gr
- Früchteplatte
- Antipasti de Verduras

- Tomaten Büffelmozarellasalat mit Honigbalsamicodressing
- Div. Brote ab 2 – 3 Salate inkl.

Salatsaucen : 1 Wählbar nur bei Bestellung von Blattsalaten

- Joghurtdressing
- Italiendressing
- Honigbalsamicovinaigrette
- Kürbisdressing
- Himbeervinaigrette

3 Salate p.P 18.-

5 Salate p.P 21.-

7 Salate p.P 24.-

Hauptgangbuffet warm:

- Kartoffelgratin „ El Gaucho“
- Dampfkartoffeln (nur möglich bei „Parrilla Argentina“)
- Div. Risottos je nach Saison
- Crémé Bramata Polenta „man sagt es sei die beste“
- Nudelgratin mit Saison Gemüse
- Saisonales Ratatouille
- Gefüllte Zucchini oder Auberginen mit Minzenbulgur
- Gefüllte Peperonis mit Mohnkartoffelstock

Weitere Beilagen Optional

p.P als Beilage 4.-

Dessert Buffet:

- Früchtetiramisu
- Brownies
- Apfelmohnkuchen
- Schokoladenmouse mit Cayennepfeffer vom Berner Oberland
- Kaffimisu
- Französisches Schoggimousse
- Panna Cotta mit Caramelisierten Apfel/Birnen mit Blütenzauber vom Ekkarthof oder Beeren
- Lauwarme Schoggi Muffins
- Französisches Zart-bitter mousse
- Apfelstrudel mit lauwarmer Vanillesauce
- Frische Waffeln mit Schokoladensauce
- Gebrannte Crémé
- Crema Catalan

Auf Anfrage:

- Praline & Spezialitäten aus Chocolat von www.biobourgeon.mrchocolat.swiss
- Spezialitäten & Hochzeitstoten

3 Desserts p.P 18.-

5 Desserts p.P 21.-

7 Desserts p.P 24.-

Käse:

„Käseplatte oder Käseteller“

*div. Käse aus dem Jura extra für sie Ausgesucht je nach Saison

- NEU: div Schafskäse von der Ferme sur le Rang in Goumois
- Houderebäseler rezent
- Mont Vully Käse
- Tête on Moine (Demeter)
- Cropell Bishop Organic/BIO Blue Stilton
- Büffelbergkäse
- Büffelefta
- Büffelmozzarella
- Zigenkäse von der Alp Oberfeld
- Le Tomme von L`Aubier
- Le BLanc von L`Aubier

Sortiments und Preisänderungen jederzeit möglich.

Alle Preise exkl. 7,7% MwSt

*Wir verwenden ausschliesslich **Bio** und **Bio-Knospe** Produkte.*

Fleisch und Fleischerzeugnisse beziehen wir vom Knospe-Demeterhof Silberdistel. Fisch MSC oder Bio.

Sofern dies in Einzelfällen nicht so ist, wird dies entsprechend deklariert.

Unter Umständen können, wenn nicht anders möglich, Produkte in Umstellung auf die biologische Landwirtschaft verwendet werden.