

Salat als Vorspeise:

Bunter Blattsalat mit Hausdressing	5.00
Zusammengestellter Salat mit Speckfächer	8.00
Blattsalat im Reischörbli, Lachs & Himbeerendressing	9.00
Tomaten-Mozzarella Salat mit Basilikumdressing	7.50
Griechischer Hirtensalat mit Fetakäse und Kräutern	7.50

Salatbuffet als Vorspeise 300gr. 9.50

8 Verschiedene Gemüse Salate, 2 x Getreidesalat

Salatbuffet als Hauptmalzeit ab ca 20 Personen 400gr. 16.50

10 verschiedene Gemüsesalat, 2 x Getreidesalat,
Poulet-Cäsar Salat, Blattsalate, gluschtige Beilagen
3 verschiedene Hausdressing, Butterzopf

Vorspeisen

Zweierlei Melonen mit Rohschinkenspiesschen	9.50
Kürbiscappuccino mit Sauerrahmglace	8.50
Rindsentrecotetatar auf Avocadospiegel	9.50

Suppen

Tomatencremesuppe mit Basilikumschaum	6.50
Spargelcremesuppe mit Rohschinken chips	6.50

Rindsbouillon mit Eierflädli als Einlage	5.00
Gemüsesud mit Gartenjulienne	4.50
Pilzcremesuppe begleitet mit Trüffelkartoffelchips	6.00
Kräuterschaumsüppchen mit Rauchlachsstreifen	6.50

Hauptgerichte als Buffetvariation (Fleisch)

Schweinsniedergarbraten,Gemüsebouquet,Pilzrahmsauce	19.50
Gem.Hackbraten,Gemüsemix,Bratenjus	17.50
Schweinshalsbraten,3erlei Gemüse Rosmarinsauce	15.50
Rindfleischvogel schonend geschmort mit Rotkraut	18.50
Schweinsrahmgeschnetztes mit Pilzen und Gemüse	18.00
Rindsentrecote Rose mit Gemüse& Alpenbitterschoggisauce	30.00
Pouletcurrygeschnetztes,Früchtegarnitur	16.50
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Gartengemüse	15.50
Bernerplatte mit allem Drum und Dran	24.50
Luzerner Chügelipastetli mit Pilzen und Mischgemüse	18.50
Kalbssteak mit Morchelsauce und Gartengemüseauswahl	34.50
Schweinsfiletmedaillon,Champignonsauce,Gemüse	24.50

Als Beilage zur Auswahl inkl.

Kartoffelgratin,Eierspätzli,Gemüsereis,Teigwaren.Trockenreis

Fisch

Lachstranche grilliert ,Gemüsereis und Limmettsauce	19.50
Zanderfilet,mit Spinat und Salzkartoffel,Kräutervinaigrette	24.00

Beliebtes

Spaghettiplausch mit Bolognese, Tomatensauce, Carbonara	
Reibkäse, Peperocinisauce, Grüner Salat mit Hausdressing	14.50
Hörnli mit gehacktem und Reibkäse	11.00
Partyschinken mit Kartoffelsalat und Butterzopf	13.50
Äplermacronen und Apfelmus	12.50

Vegetarisch

Ricotta-Spinatravioli an Tomatenrahmsauce	15.50
Pilzragout mit Gemüsereis	14.50
Quornschnitzel mit Tomatenspaghetti	13.00
Auberginepiccata auf Pilzrisotto	16.50
Gemüsegratin Fantasia mit Hollandaise überbacken	16.00

Buffetplausch

Hamburgerplausch (Rindsburger, Pouletburger, Vegiburger)	
Starmins spez. Folienkartoffeln, Salatbuffet, versch. Saucen	
Burgerbeilagen	28.50

Grillplausch (Rindsentrecote, Puletblust, Schweinssteak,	
Gem. Bratwürstchen, Crevettenspiess, Wokgemüse, Starmins	
Folienkartoffeln, grosses Salatbuffet, Saucen, Kräuterbutter	34.00

AUF WUNSCH WIRD DAS FLEISCH BEI IHNEN ZUHAUSE ZUBEREITET

KALTE PLATTEN (Pro Person)

Charcuterieplatte

Feinster Aufschnitt,Rohespeck,Salami,Fleischkäse,
Rohschinken,Div Weich und Hartkäsesorten garniert 15.00

Kulinarikplatte

Delikatessenaufschnitt,Salami,Rohschinken,Fleischkäse
div. Käsesorten,Tomaten-Mozzarella Spiesschen,
Gemüsedipps,Früchtestäbchen,Crepesrollen mit Lachs
Crepesröllchen mit Hüttenkäse und Schnittlauch 19.50

Creativplatte

Frischkäsepralinen,Tomatenbruschettas,Pouletbrust-
Ananas Spiesschen,Lachstartar,Feinster Aufschnitt,
Salami,Rohschinken,assortierter Käse,Gemüsedipps
Div. Crepesröllchen,Tomaten-mozzarella Spiesschen,
Rindstatar 25.50

Hors D`oeuvre Platte

Melonenrohschinkenspiess,Skandinavier Rauchlachs,
Geräuchtes Forellenfilet aus der Biosphaere,
Terrinenauswahl,Reis-Ananas Curry Salat,Sellerie-
Apfelsalat,Merretichschaum 21.00

Bei allen Vorspeiseplatten Hausgemachter Butterzopf und Partybrötchen inklusive.

Häppchenweise pro Stück

Gefüllte Partybrötchen

Rauchlachs mit Dillschaum	2.00
Rohschinken und Hüttenkäse	1.90
Salami,Schinken,Delikatessenaufschnitt	1.70
Thon,Ei,Frischkäse mit Kräutern	1.70
Roastbeef,Crevetten,Geräuchtes Forellenfilet	2.00

Spiesschen

Käsespiesschen mit Dörrfrüchten	2.30
Crevettenspiesschen	2.60
Tomatenmozzarellaspiesschen mit Basilikum	2.50
Früchtespiesschen	2.30
Rohschinkenmelonenspiesschen	2.50
Pouletbrustananasspiesschen	2.60

Belegte Toastbrote 1/1

Salami,Schinken,Fleischkäse,Thon,Ei	3.40
Rauchlachs,Crevetten,Roastbeef	3.90
Hüttenkäse,Sellerie,	3.10

Warme Häppchen pro Stück

Schinkengipfeli	1.40
Käseküchlein	1.30
Blätterteigstangen mit Sesam	0.60
Rauchlachskissen mit Dillquark	1.40
Wienerli im Teig	2.60
Emmentalerli im Blätterteig	2.70
Spinatriccotta Nestli	1.80

Pralinen pro Stück

Frischkäsepralinen im Blütenmantel	1.50
Frischkäsepralinen mit Sesam oder Mohn	1.50
Rindfleischpralinen mit Kräuterquark	1.60
Kalbsfleischpralinen gefüllt mit Mozzarella	1.80

Gefülltes Partybrot 50cm (ca 6 Personen)

Schinken,Salami,Aufschnitt,Fleischkäse,	36.00
Rauchlachs Merrettichschaum und Dill	43.00
Käse,Cantadou,	36.00
Forellenfilet,Meeresfrüchten,Muscheln	45.00

Bauerplatte (pro Person)

Hobelspeck,Hobelkäse,Zungenwurst,Frischer Butterzopf elegant garniert	16.50
--	-------

Süsse Verführung für Aperobuffet pro Stück

Exotischer Fruchtsalat	3.50
Brownies	2.60
Whiskycreme	2.80
Cafe Baileyscreme	2.80
Süssmostcreme mit Mango	2.80
Früchtespiesschen mit Schoggiüberzug	2.90

Hochzeitsapero ;;TRAUMHAFT;;

pro Person ab 100 Pers. Für 2 h

Gefüllte herzhaft Partybrötchen,
verführerische Crepes gefüllt mit Rauchlachs,
Frischkäse,Rohschinken,Frischkäsepralinen,
kulinarische Amorpfeile(PouletbrustAnanas,
Tomatenmozzarella,Käsefrüchte,Gemügestäbchen
mit Dips,Baquetteschnittchen mit Roastbeef,
Brownies,Schokoladenfrüchetspiess,
Zitronenquarkmousse ,mini Cremeschnittchen

Getränke a discretion

Weisswein,Orangenjuss,Mineralwasser,Süssgetränk 33.00

Inklusive Buffebetreuung durch Starmin

Teller und Gläser Inbegriffen

Fahrspesen ab 10 Km excl

Süßedessertvariationen

Thementorten	ab 60.00
Exotischer Fruchtsalat	8.00
Whiskycreme mit Orangenfächer	7.00
Cafe Baileyscreme	7.00
Gebrannte Creme mit Preussen	7.00
Zitronenquarkmousse	7.50

Bei Intoleranzen, Allergien, Unverträglichkeiten
bieten wir von STARMIN die optimale Lösung und
Anpassung.

