Salat und Salatbuffet STARMIN CATERING

Salat als Vorspeise:

Bunter Blattsalat mit Hausdressing 7.00

Zusammengestellter Salat mit Speckfächer 10.00

Blattsalat im Reischörbli,Lachs &Himbeerendressing 10.00

Tomaten-Mozzarella Salat mit Basilikumdressing 8.50

Griechischer Hirtensalat mit Fetakäse und Kräutern 8.50

Salatbuffet als Vorspeise 300gr. 10.50

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 Avocadosspiegel 9.50

Suppen

Tomatencremesuppe mit Basilikumschaum 6.50

Spargelcremesuppe mit Rohschinkenchips 6.50 Rindsbouillon mit Eierflädli als Einlage 5.00

Gemüsesud mit Gartenjulienne 4.50

Pilzcremesuppe begleitet mit Trüffkartoffelchips 6.00

Kräuterschaumsüppchen mit Rauchlachsstreiffen 6.50

Hauptgerichte als Buffetvariation (Fleisch)

Schweinsniedergarbraten,Gemüsebouquet,Pilzrahmsauce 22.50

Gem.Hackbraten,Gemüsemix,Bratenjus 20.50

Schweinshalsbraten,3erlei Gemüse Rosmarinsauce 18.50

Rindfleischvogel schonend geschmort mit Rotkraut 21.50

Schweinsrahmgeschnetzeltes mit Pilzen und Gemüse 21.00

Rindsentrecote Rose mit Gemüse& Alpenbitterschoggisauce 33.00

Pouletcurrygeschnetzeltes,Früchtegarnitur 19.50

Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Gartengemüse 15.50

Bernerplatte mit allem Drum und Dran 27.50

Luzerner Chügelipastetli mit Pilzen und Mischgemüse 19.50

Kalbssteak mit Morchelsauce und Gartengemüseauswahl 34.50 Schweinsfiletmedaillon,Champignonsauce,Gemüse 29.50 Als Beilage zur Auswahl inkl.

Kartoffelgratin,Eierspätzli,Gemüsereis,Teigwaren.Trockenreis

Fisch

Lachstranche grilliert ,Gemüsereis und Limmettensauce 19.50

Zanderfilet,mit Spinat und Salzkartoffel,Kräutervinaigrette 24.00 Beliebtes

Spaghettiplausch mit Bolognaise,Tomatensauce,Carbonara

Reibkäse,Peperocinisauce,Grüner Salat mit Hausdressing 14.50

Hörnli mit gehacktem und Reibkäse 11.00

Partyschinken mit Kartoffelsalat und Butterzopf 13.50

Älplermacronen und Apfelmuus 12.50

Vegetarisch

Riccota-Spinatravioli an Tomatenrahmsauce 15.50

Pilzragout mit Gemüsereis 14.50

Quornschnitzel mit Tomatenspaghetti 13.00

Auberginepiccata auf Pilzrisotto 16.50

Gemüsegratin Fanthasie mit Holandaise überbacken 16.00

Buffetplausch

Hamburgerplausch (Rindsburger,Pouletburger,Vegiburger

Starmins spez.Folienkartoffeln,Salatbuffet,versch.Saucen

Burgerbeilagen 28.50

Grillplausch (Rindsentrecote,Puletbrust,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

Creppesröllchen 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 3.00

Rohschinken und Hüttenkäse 2.90

Salami,Schinken,Delikatessenaufschnitt 2.70

Thon,Ei,Frischkäse mit Kräutern 2.70

Roastbeef,Crevetten,Geräuchtes Forellenfilet 3.00

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 Seasam 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 3.60

Whiskycreme 3.80

Cafe Baileyscreme 3.80

Früchtespiesschen mit Schoggiüberzug 2.90

Hochzeitsapero ;;TRAUMHAFT;; pro Person ab 100 Pers. Für 2 h Gefüllte herzhafte Partybrötchen, verführerische Crepes gefüllt mit Rauchlachs, Frischkäse,Rohschinken,Frischkäsepralinen, kulinarischeAmorpfeile(PouletbrustAnanas, Tomatenmozzarella,Käsefrüchte,Gemüsestäbchen mit Dips,Baquetteschnittchen mit Roastbeef, Brownies,Schockoladenfrüchetspiess,

Zitronenquarkmousse ,mini Cremeschnittchen

Getränke a discretion

Weisswein,Orangenjus,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,Alergeeen,Unverträglichkeiten bieten wir von STARMIN die optimale Lösung und Anpassung.