

WEIHNACHTS-CATERING

GLÜHWEIN-APÉRO

- Roter oder Weisses Glühwein | Apfelpunsch (alkoholfrei)
- Weihnachts-Partybrot mit oder ohne Speckwürfel

PREISE

Glühwein-Apéro	CHF 18.00
Käsefondue	CHF 38.50
Fondue Chinoise	CHF 48.50

KÄSEFONDUE

Salatbuffet

1 Blattsalat | 3 Gemüsesalate | French-Dressing
Italienne-Dressing

Moitié-Moitié-Fondue oder Jura-Fondue

Brot | Kartoffeln

Orangen-Tiramisu | Lebkuchenschnitten | Rahm

Schwarztee

FONDUE CHINOISE

Salatbuffet

1 Blattsalat | 3 Gemüsesalate | Brot zum selber schneiden
French-Dressing | Italienne-Dressing

Fondue Chinoise mit Poulet- und Rindswürfel

5 Saucen: Cocktail | Knoblauch | Curry | Tartar | Kräuter
Reis und Pommes | Garnituren

Orangen-Tiramisu | Lebkuchenschnitten | Rahm

Mindestens 15 Personen | Die Fondues werden nur in den Restaurants serviert.

Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen unseres **Catering-/Bankettangebotes**.

Unser Anlass-Team berät Sie gerne: anlass@insel.ch oder 031 632 85 55.

WEIHNACHTS-CATERING

KALTE VORSPEISEN

- Hauspastete | Cumberland-Sauce | Waldorfsalat
- Lachs-Ricotta-Terrine | Honig-Senf-Dip | Nüssler Salat
- Frischkäse-Meerrettich-Tartelettes | Salat-Bouquet

WARME VORSPEISEN

- Gersten-Gemüse-Würfel | Rosa-Pfeffer-Sauce
Kurkuma-Lauch | Federkohl-Chips
- Pilzcremesuppe | Kürbissuppe | Maiscremesuppe
- Sautiertes rotes Forellenfilet | Passionsfrucht-Sauce
Belugalinsen mit Gemüse

HAUPTGANG

Kalbsrahmschnitzel

Morchel-Rahmsauce | Tagliatelle von der Berner Pasta
Manufaktur «Ingredienza» | Buntes Wintergemüse
Pfirsichhälfte mit Schlagrahm

Maispouardenbrust

Balsamico-Jus | Mascarpone-Risotto mit Rosmarin
und Belper Knolle | Caponata

Roastbeef englisch gebraten oder portioniert als Entrecôte
Sauce Béarnaise & Steinpilzsauce | Kartoffelgratin
Glasiertes Wurzelgemüse | Lobsiger Schwarz Nuss

VEGETARISCHER HAUPTGANG

Winter-Gemüsestrudel

Feigen-Kürbis-Chutney | Süsskartoffel-Mousseline
Seeländergemüse an Vanille

DESSERTS AUS DER PATISSERIE

- Orangen-Tiramisu | Lebkuchenschnitten | Rahm
- Schoggiwürfel | Sauerkirschsauce | Zimtglace
- Tourtière de Gascogne | Frucht-Parfait | Vanillesauce
Fruchtsauce

PREISE

- 2 Gänge Menü** CHF 47.–
- 3 Gänge Menü** CHF 55.–
- 4 Gänge Menü** CHF 69.–

Mindestens 15 Personen | Die Menüs werden nur in den Restaurants serviert.

Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen unseres **Catering-/Bankettangebotes**.

Unser Anlass-Team berät Sie gerne: anlass@insel.ch oder 031 632 85 55.