

Catering und Apéros zum Hut

Möglichkeiten

Preise richten sich nach Menge und Vielfalt der Speisen.

kalte Häppchen verschiedene Oliven in Olivenöl eingelegte Gemüse Gemüsedips mit verschiedenen Saucen Trockenfleisch aus Tschlin und Silenen verschiedene Hartkäse aus dem Tösstal kleine, kunstvoll belegte Brötchen gefüllte Blätterteigpastetchen kalte Tomaten- oder Gurkensuppe	
warme Häppchen Käsewähen-Stücklein Gemüsetortilla-Stücklein Gemüsefrittata verschiedene Gemüseküchlein Crevetten	
Hauptspeisen kalt <i>Mezze, bestehend aus</i> <i>Cous-Cous-Salat, Linsensalat, Humus, Auberginenpüree,</i> <i>Zucchetti/Fetaküchlein, Gurkenyoghurt, Griechischer Salat etc.</i> Vielfarbiges Salatbuffet Vitello tonnato	
Warm Verschiedene Currys mit Linsen, Gemüse, Tofu, Fleisch oder Fisch Gemüsesalat Pilzragout (nach Angebot) Hackbällchen Rind Coq au vin Osso bucco Brasato (in Wein geschmortes Rindfleisch)	
Dessert Käseteller aus dem Oberland und Toggenburg Sorbetto Glacé Das Kuchenbuffet von Dorette Mousse au chocolat	

Gemüse und Hartwaren stammen alle aus biologischen Anbau, Fleisch von regionalen Bauernbetrieben.