

SIRANIA

CATERING



TAVOLATA
Menü-Vorschläge

Mediterranes Menü

Apero

Gebrochener Parmesan, marinierte Oliven und hausgeröstete Nüssli

Vorspeise

Gebratener Zucchini Salat mit Fetakäse und Dörrtomaten

Kalbstatar mit Parmesan und Chorizo

Bunter Blattsalat mit Balsamico-Dressing

Focaccia mit Oliven, getrockneten Tomaten und Rosmarin

Hauptgang

Rindstagliata mit Rucola und Cherry-Tomaten

oder

Wolfsbarsch in der Salzkruste

dazu

Tomaten-Safran-Risotto mit Parmesan

Antipastigemüse und Pimientos del Padron

Dessert

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Vanilleeis und frischen Beeren

CHF 85 / Person



Klassisches Menü

Apero

Gebrochener Parmesan, marinierte Oliven und geröstete Nüssli

Vorspeise

Alpsteinpoulet-Kroketten mit Zitronen-Basilikum-Mayo (Falafel für vegetarische Gäste)

Bunter Salat mit Radischen, Cherry-Tomaten und Balsamico-Dressing

Suppe

Süssmaiscremesuppe mit Popcorn und Kräutern

Hauptgang

Geschmorte Kalbsbäggli mit kräftigem Jus und rosa Kalbsrücken

sämiger Kartoffelstock

buntes Saisongemüse

Dessert

Zitronentarte mit Vanillecrumble und Beeren

Brombeereis

CHF 105/Person



Asiatische Reise

Apero

Edamame mit Sesam, Fleur de Sel und Chili

Geröstete Sesam-Honig-Cashewnüsse

Vorspeise

Knusprige Ente mit Hoisinsauce

Asiatischer Blattsalat mit Mango und Granatapfel

Suppe

Tom Kah Gai Suppe mit Zitronengras und Kräutern

Hauptgang

Dumplings vom Rind und Gemüse mit würziger Sojasauce

Knusprige Sushi mit Lachs (oder mariniertes Karotte) und Sojamayonaise

Golden Shrimps mit Süsskartoffelpüree und Koriander-Basilikum-Salsa

Dessert

Kokospannacotta mit spicy Mango-Blaubeersalat

Mangosorbet

CHF 95/ Person

