



BUFFET ZOOM RESTAURANT & BAR

BUFFET 1

Für 25 bis 100 Personen

Medium gebratener Rinderrücken, Cognac, Rosa Pfeffer-Creme

Nüsslisalat, geröstete Nüsse, Granatapfelkerne, Birne, Honig-Senfdressing 🌿

Randen-Carpaccio, Apfel, Meerrettich, Vinaigrette 🌿

Maronensuppe, Trüffelöl, Croutons 🌿

Winterkabeljau, Rahmwirsing, Zitronenbutter

Geschmorte Rindsbäckchen, Wurzelgemüse, Rotweinsauce

Kartoffel-Sellerie-Püree

Winterliches Pilzragout, Kräuterseitlinge, Maronen, Wurzelgemüse, Polenta 🌿



Schokoladenmousse, Orangensauce

CHF 50 pro Person



BUFFET 2

Für 25 bis 100 Personen

Saisonale Blattsalate, Balsamico Dressing, Croutons, gemischte Nüsse und Kerne 🌿

Randen-Carpaccio, geräucherter Lachs, Meerrettich, Apfel

Winterlicher Linsensalat, Karotten, Sellerie, Kräuter 🌿

Siedfleischsalat, Gruyère, Cornichons, Schnittlauch

Pastinakencremesuppe, geröstete Haselnüssen 🌿

Gebratene Forelle, Ratatouille Gemüse, Zitronen-Kapern-Butter

Swiss Ribeye im Ganzen gebraten

Poulet-Oberschenkel, Rosmarinjus, glasierte Schalotten

Gebratene Polenta, confierte Tomaten, Kräuteröl 🌿

Kartoffelgratin, Winterkräuter 🌿

Wintergemüse 🌿

Lebkuchen-Tiramisu

Weisses Schokoladenmousse mit Beerencoulis

CHF 58 pro Person



CHEF'S CHOICE

2 Vorspeisen

3 Hauptgänge (Fisch, Fleisch, vegetarische Option)

1 Dessert



CHF 48 pro Person