

BANKETTE IM LE BEIZLI

Ab 20 Personen verwöhnen wir Sie gerne mit einem 3-5 Gänge Menü; entweder klassisch als Tellergerichte serviert oder als gemütliche Teilete im Tavolatastil. Je nach Budget lassen Sie uns freie Hand oder sie wählen ihr Angebot massgeschneidert auf ihre Bedürfnisse aus. Nachfolgend präsentieren wir ihnen einige Vorschläge und Ideen.

FRÜHLING: MÄRZ- APRIL

POCHIERTES EI AUF FRÜHLINGSSALAT DAZU HOLLANDAISE ESPUMA

.....

GEBRATENES LACHSFORELLENFILET AUS RUBIGEN AUF BLATTSPINAT, CHERRYTOMATEN UND LIMETTENSAUCE DAZU
KRÄUTERRISOTTO

.....

RHABARBER PANNA COTTA

SOMMER: MAI-JUNI

VEGANE GEMÜSE TARTE TATIN MIT SPROSSEN UND RANDENÖL

.....

IM OFEN GEBACKENE AUBERGINE AUF KRÄUTERBULGUR DAZU VEGANE CHILIMAYONNAISE

.....

VEGANES APFEL SORBET



HERBST: SEPTEMBER-OKTOBER

HERBSTSALAT MIT GEBRATENEN WALDPILZEN, PARMESANSPÄNEN UND KERNEN

.....

RANDENCARPACCIO MIT KONFIERTER WASSERMELONE DAZU KNÄCKEBROT

.....

ZÜRCHER GESCHNETZELTES AUF QUITTEN-KARTOFFELRÖSTI DAZU PASTINAKENSTÄBCHEN IM
PETERLIMANTEL

.....

BEEREN TIRAMISU MIT MANDELQUARK

WINTER: NOVEMBER-DEZEMBER

WALDPILZSUPPE MIT KRÄUTERÖL

.....

WILDSCHWEIN RILLETTES AUF BRIOCHE TOAST MIT QUITTENCHUTNEY
DAZU WINTERSALAT MIT BLUTORANGEN UND FENCHEL

.....

KÜRBISGNOCCHI MIT BUNTEM, WINTERLICHEM OFENGEMÜSE DAZU RANDENPÜREE UND
MARRONISAUCE

.....

GRILLIERTES BIRNENCARPACCIO MIT WEISSEM SCHOGGIMOUSSE

WINTER: JANUAR- FEBRUAR

WINTERSALAT MIT GEBACKENEM CAMEMBERT AN PREISELBEEREN

.....

KALBSRAGOUT IN STROH-SAUCE MIT ROSMARIN-KARTOFFELGRATIN UND WINTERGEMÜSE

.....

ZIMTPARFAIT MIT MANDELN, ROSINEN UND APFEL

Wir beraten Sie gerne bei einem persönlichen Gespräch! Sie erreichen uns per Mail oder telefonisch:

geniessen@lebeizli.ch

031 971 11 64