

COCKTAIL-DINNER

Firmenessen, Hochzeiten, Jubiläen oder andere Events. Die Infrastruktur des Institut Équestre National d'Avenches und unsere Erfahrung ermöglichen es uns, Gruppen von 20 bis 2500 Personen zu empfangen.

SUPPEN CHF 2.- /Gläser Party

- Gazpacho aus Rote Bete und Himbeere
- Gurkencremesuppe mit Kokosmilch
- Gruyère-Creme und Tomaten-Gazpacho
- Kürbiscremesuppe mit Kastanien

GEMÜSE CHF 2.50 /Gläser Party

- Auberginenpüree mit Petersilie und Tapenade
- Gurkenraïta
- Tomaten-Mozzarella-Spiess mit Basilikum
- Salat aus Spinatsprossen
- Südgemüse-Piperade

FISCHE CHF 4.- /Gläser Party

- Makrele auf Gurkenbett
- Gläser Party aus Krabben und Avocado
- Garnelenpastis
- Thunfischtartar mit Koriander
- Jakobsmuschel-Carpaccio mit Passionsfrucht

FLEISCH CHF 4.- /Gläser Party

- Rindstatar mit Piment d'Espelette
- Entenbrustspiess mit Mango
- Cannelloni aus Schinken und Ziegenfrischkäse
- Foie gras-Rocher mit Haselnuss *Aprikosenvinaigrette*
- Delikatesse aus Leberschaum

DESSERTS CHF 3.- /Gläser Party

- Tiramisu
- Haselnuss-Schokoladenmousse
- Salpicon aus exotischen Früchten
- Rhabarber- und Erdbeer-Crumble
- Zitronenmousse auf Sablé

PLATTE

- Aufschnittplatte CHF 10.- /pers.
- Käseplatte CHF 10.- /pers.