

Buffet USA

Apéritif

Frittierte Zwiebelringe, salziges Popcorn, Cheddar-Käsebällchen

Vorspeise

- Caesar Salad
- Coleslaw Salad
- Waldorf Salad
- Bread Rolls

Hauptgang

- Hamburger und Hot Dogs vom Grill
- Marinierte Spare Ribs
- Baked Potato with Sour Cream

Dessert

- Cheesecake
- Fruchtsalat

| Preise | pro Person |
|-------------|------------|
| Apéritif | 6.50 |
| Vorspeise | 9.– |
| Hauptspeise | 24.50 |
| Dessert | 6.– |

Komplettes Buffet USA, pro Person 46.–

Buffet Italia

Apéritif

Assortierte Crostini mit Tomaten und Oliven, Minipizza Napoli, Cavaillon-Melone mit Parmaschinken

Vorspeise

- Hausgemachte Antipasti
- Insalata Caprese
- Insalata Frutti di mare
- Panzanella con tonno
- Focaccia mit Rosmarin

Hauptgang

- Costata alla griglia (T-Bone-Steak)
- Orata ai ferri (Goldbrasse)
- Penne all'arrabbiata
- Risotto
- Fagiolini glassati al sesamo
- Melanzane arrosto

Dessert

- Dolcino di ricotta al cioccolato
- Tiramisù
- Fruchtsalat
- Vin Santo serviert mit Cantuccini

| Preise | pro Person |
|-------------|------------|
| Apéritif | 11.– |
| Vorspeise | 18.– |
| Hauptspeise | 50.– |
| Dessert | 15.– |

Komplettes Buffet Italia, pro Person 89.–

Buffet Asia

Apéritif

Tom Ka Gai Soup, Chili-Crevette mit Mango, asiatische Meatballs, Rauchlachs auf Wasabischaum

Vorspeise

- Glasnudelsalat mit gebratenem Tofu
- Rindfleischsalat
- Sushi
- Gemüse-Frühlingsrollen mit Dip
- Dim Sum mit Poulet
- Naan (Brotfladen)

Hauptgang

- Satay-Spiessli von Rind und Poulet
- Dry-Aged Beef vom Grill an Teriyaky-Marinade
- Red Thai Curry mit Tofu
- Jasminreis
- Fried Noodles
- Gemüse vom Wok
- Diverse Dips

Dessert

- Khao Niau Muun Mamuang (Mango mit Klebreis)
- Frittierte Banane im Sesammantel
- Kokoseis
- Asiatische Früchteplatte

| Preise | pro Person |
|-------------|------------|
| Apéritif | 13.50 |
| Vorspeise | 20.– |
| Hauptspeise | 50.– |
| Dessert | 16.– |

Komplettes Buffet Asia, pro Person 99.–

Die Küchen dieser Welt

Die Angebote sind buchbar ab 10 Personen.

Sie können die einzelnen Gänge frei miteinander kombinieren.

Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne und buchen Ihnen für einen aussergewöhnlichen Sommeranlass unsere Aussenräume oder den Parksaal.

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste.

Der Küchenchef Olivier Kern
und das Team der ara glatt

Telefon 044 645 67 67
welcome@araglatt.ch

www.araglatt.ch
raum für lernen, geniessen, erleben

Aussenräume in der ara glatt



P+D/57/300/d/2016/03



Aktuelles vom Küchenchef

Der Sommer in der ara glatt:
Geniessen rund um die Welt.