

Buffet Spanferkel

Aperitif

- Canape Rindstatar mit Kapern
- Rauchlachstatar serviert in Mini-Brioche
- Canape Tête de moine mit Trauben
- Polenta-Crostini mit Pilzen

Vorspeise

- Salatbuffet ara glatt
- Assortierte Brötli
- Tomatensuppe mit Gin

Hauptgang (ab 30 Personen)

- Spanferkel vom Holzkohlegrill
- Dreierlei hausgemachten Saucen
- Kartoffelgratin
- Marktgemüse
- Lauch-Pilz-Strudelschnitte an Riesling-Rahmsauce

Dessert

- Dessertbuffet Surprise

Getränkepauschale Economie

- Hauswein weiss und rot
- Bier mit und ohne Alkohol
- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
- Kaffee und Tee
- Nüssli und Pommes Chips

Preise inkl. Mwst.	pro Person
Aperitif	13.00
Vorspeise	21.50
Hauptspeise	37.–
Dessert	21.–
Buffet komplett, pro Person	96.–
Getränkepauschale Economie (gilt während dem Aperitif und dem Essen)	36. –



T

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste zu
verwöhnen.
Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.

Küchenchef Olivier Kern
und das Team der ara glatt

Telefon 044 645 67 67
welcome@araglatt.ch

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