

Cateringmöglichkeiten

kalte Häppchen

verschiedene Oliven
in Olivenöl eingelegte Gemüse
Gemüsedips mit verschiedenen Saucen (bio)
Trockenfleisch aus Tschlin und Silenen (bio)
verschiedene Hartkäse aus dem Tösstal
Rauchlachsküchlein (bio)

warme Häppchen

Käsewähen-Stücklein (bio)
Gemüsetortilla-Stücklein (bio)
verschiedene Gemüseküchlein (bio)
Crevetten (bio)

Hauptspeisen

kalt

Cous-Cous-Salat (bio)
Linsensalat (bio)
Humus
Zucchetti/Fetaküchlein

Warm

Spargelragout (Saison)
Linsen- und Kichererbsenbällchen (bio)
Gemüsesalat (bio)
Hackbällchen
Frittata
Fleisch vom Grill
Verschiedene Curries
Empanadas
Coq au vin
Osso bucco

Dessert

Käseteller aus dem Oberland und Toggenburg
Sorbetto Glace (Kugeln)
die Profiteroles und Pralinchen von Monsieur Bertrand
das Kuchenbüffet von Dorette
Mousse au chocolat (bio)

Brot von der Biobäckerei Sundaram in Uster