

Buffet Traditionnel Cuisine Française



*Felix Benz Chef de Cuisine
(auf Wünsche gehe ich
immer gerne ein!)*

Les Entrées

**-Salade paysanne traditionnel aux Gésiers de
canard** (Salat mit gekochtem Entenmagen)

-Salade à la niçoise (Salat mit Bohnen, Kartoffeln, Zwiebeln, Oliven und
Thon)

-Coquilles St-Jacques, Sauce Royale (Jakobsmuscheln an
Entenlebersauce)

Les Plats

-Boeuf Bourguignon, Pommes Sarlataise (Rindfleisch nach
Burgunder Art mit Bratkartoffeln mit Meersalz und Steinpilzen)

-Legumes saisonnais aromatisé aux truffes noires
(Saisonales Gemüse aromatisiert mit Trüffelöl)

Les Desserts

-Plat de fromage artisanale, Pain, Beurre (Käseplatte mit
Brot und Butter)

-Profiteroles Caramel au beurre salé (Windbeutel gefüllt mit
Caramel au beurre salé)

seasoning.ch

Ideal für Firmenanlässe oder bei Ihnen Zuhause, auf Geburtstagspartys und so weiter.

ab 30 Personen CHF 75.- (unter 30 Personen separate Offerte)

(inklusive Buffetmaterial, Mietmaterial, Arbeitszeit, ich rechne ca. 3 Stunden ab
Essensbeginn, zusätzliche Arbeitszeit wird nach Stunden verrechnet zu einem
Satz von CHF100.-/Std.)

Transportpauschale zusätzlich CHF 1.- pro Km.

Gerne stelle ich Ihnen eine individuelle Offerte zusammen!

info@seasoning.ch

Preisliste Gültig bis 31.12.2015

Felix Benz Kochhotline: 0041 79 403 44 36