

Bauernbuffet (Vorschlag 1) pro Pers. Fr. 69.--

Vorspeisen Buffet

Salatbuffet mit 4 verschiedenen Blattsalaten, Kartoffel-, Rüebli-, Mais-,
Randensalat, Pouletsalat, Hörnlisalat
Französische- & Italienische Sauce

Bündnerfleisch, Salami, Bauernspeck, Parmaschinken

Bündner Gerstensuppe oder Suppe „Hausfrauenart“

Warmes Buffet

Schüfeli, Schweinbraten, Rindsschmorbraten gespickt,
Schweinsbratwurst am Meter

Zwiebelsauce, Bratensauce, Senf, Jägersauce

Salzkartoffeln, Äplermagronen, Kartoffelgratin,

Rotkraut, Bohnen mit Speck

Dessertbuffet

Mousse au Chocolate black and white, Charlotte Royal, Karamelköpfl
Panna Cotta, Lebkuchenmousse, Marzipan mousse, Gebrannte Crème,
Thurgauer Mostcrème, Diverse Glace, Schwäne, Tiramisu, Apfelküchlein
(weitere nach Absprache)

Gourmet-Buffet (Vorschlag 2) pro Pers. Fr. 85.--

Kaltes Buffet

Salatbuffet mit grosser Auswahl von Blatt- und zusammengestellten Salaten
Französische-, Italienische-, Essigkräuter- und Joghurtsauce

Rauchfischplatte mit Forellen, Schillerlocken, Felchen, Lachs und Hellfisch

Crevetten-Cocktail „Calypso“, Hummerstücke „Parisiene“

Pyramide von Riesencrevetten, Kalte Lachstranchen mit grüner Sauce

Variation mit Fischterrinen und Fischpastete

Vitello Tonato, ganzer Truthahn mit Früchten ausgarniert

Bündner Trockenfleischspezialitäten mit Melone

Warmes Buffet

Kalbsschulterbraten, Roastbeef rosa gebraten an Kräuterjus

Gebratenes Lammkarre „Provençale“

Fischgratin nach Florentiner Art

Kartoffelgratin, Wildreis, Mischgemüse

Dessertbuffet

Mousse au Chocolate black and white, Fruchtsalat mit exotischen Früchten,
Cremeschnitte, Charlotte Royal, Diverse Glace, Schwäne, Tiramisu, Apfelkuchlein,
Karamelköpfl, Panna Cotta (weitere nach Absprache)

Grosse Käseauswahl und verschiedene Brote

Gourmet-Buffet (Vorschlag 3) pro Pers. Fr. 79.--

Vorspeisen Buffet

Rindscarpaccio mit Olivenöl, Crevettencocktail,
marinierte Pouletspiessli mit Erdnusssauce,
verschiedenen Terrinen mit Tomatenchutney,

Gefüllte Champignonköpfe mit Gemüse,

Forellenmousse auf Brüsseler Blatt, Salat Nizza,

Eisbergsalat mit Vinaigrette

Warmes Buffet

Schweinsfilet im Kräutermantel,
Kalbs Cordon-Bleu, Roastbeef, Lammracks,
Sauce Provençale, Sauce Bearnaise, Barolosauce,

Butternudeln, Kartoffelgratin, Bratkartoffeln,

Gemüsebouquet

Dessertbuffet

Frischer Fruchtsalat, Quarkcrème, Charlotte russischer Art, Kokosnussparfait,
Mousse au Chocolate, Diverse Glacé, Schwäne, Tiramisu, Cremeschnitte

Tête de moine Rose auf Roggenbrot



Hotel Bellevue, 6377 Seelisberg, Tel. 041 825 66 66 / Fax. 041 825 66 67
Internet: www.bellevue-seelisberg.ch e-mail: hotel@bellevue-seelisberg.ch