

**Wir heizen Ihrem
Anlass richtig ein!**



Buffets

- **Einführung**
- **Zmorge Buffet / Warmes zum Zmorge**
- **Italia**
- **Spaghettiplausch**
- **Vegetarisches Buffet**
- **Mediterran**
- **BBQ / Grillbuffet**
- **Rustical Buffet**
- **Internationales Buffet**

Menschen machen Gastronomie GmbH
Wolfganghof 15b · CH-9014 St. Gallen
Tel. 058 280 52 13 · kontakt@mmg.ch

Buffets

Gerade für Anlässe in ungezwungenem Rahmen ist ein Buffet mit oder ohne Bedienung die ideale Lösung – eine stimmungsvolle Überraschung, ein optisches Highlight und ein kulinarisches Feuerwerk.

Im Anhang finden Sie eine grosse Auswahl an Möglichkeiten, wie Ihr Anlass zu einem einmaligen Happening wird. Selbstverständlich sind dies nur Vorschläge. Diese sind beliebig kombinierbar und können Ihren Wünschen und Vorstellungen angepasst werden.

Bitte beachten Sie, dass wir Buffets erst ab 40 Personen anbieten.

Zmorge Buffet

Preis pro Person 45.00 CHF

Kaltes Buffet

St. Galler Brot, Rusticobrot, Zopf

Butter,-Laugen,-Vollkornkipfel, Weggli, Vollkornbrötli, Appenzeller Birnenbrot

Fruchtfladen nach Wahl (Apfel, Chriesi, Zwetschgen oder Aprikosen)

Hausgemachtes Birchermüesli, Joghurt

Butter, Margarine

Garnierte Käseplatte

Garnierte Aufschnittplatte

Diverse Konfitüren, Nutella und Honig

Rauchlachs mit Zwiebeln und Kapern garniert

Frische Fruchtsäfte (Orangen, Multivitamin, Ananas)

Kalte und warme Milch, Ovo, diverse Tees, Kaffeerahm, Zucker)

(Kaffeemaschine/Kaffeegeschirr auf Wunsch wird jedoch separat verrechnet)

Warmes zum Zmorge

Preis pro Person 7.00 CHF

Rösti

Rührei und Speck

Gebratene Cipolattas



Italia

Preis pro Person 68.00 CHF

Kaltes Buffet

Marinierter Lachs Toskanische Art mit Kapernbeeren und Crème Fraîche Mozzarella und Romatomaten alla Caprese

Parmaschinken mit süssen Melonen

Meeresfrüchtesalat mit Tintenfisch, Crevetten und Muscheln

Vitello Tonnato mit Thunfischsauce, sonnengetrockneten Tomaten und Oliven Bresaola mit grünen Spargeln und gegrilltem Gemüse

Geräucherte Entenbrust mit Feigen und Ruccola

Bruscetta mediterran belegt

5 Verschiedene Blattsalate und Dressings

Warmes Buffet

Saltimbocca alla Romana mit Salbei und Rohschinken, Marsalajus

Brasato alla Milanese mit Polenta und Merlotsauce

Perlhuhnbrust Fiorentina, gefüllt mit Spinat und Steinpilzen

Tortellini gefüllt mit Ricotta und Spinat

Lasagna al Forno

Verdura alla Primavera

Pizzastücke

Suppe

Minestrone oder Tomatensuppe

Dessert Buffet

Tiramisù

Panna Cotta mit Beerencoulis

Sabayon im Weissweinglas

Fruchtsalat mit Maraschino

Schokoladenkuchen stracciatella Joghurt

Spaghettiplausch

Preis pro Person 33.00 CHF

Pasta Trattoria

3 verschiedene Pasta mit 4 Saucen

Bolognese, Tomaten, Carbonara und Pesto dazu Reibkäse

Und kleinem Salatbuffet (4 Sorten)

Vegetarisches Buffet

Preis pro Person 59.00 CHF

Kaltes Buffet

Shitake-Champignonterrinen mit Tomatenkompott
Gemüseterrine Toskanischer Art

Marinierter korsischer Ziegenkäse mit Artischocken und Oliven
Libanesischer Tabouleh Salat mit Zitrusfrüchten

Mit Kräutermousse gefüllte Eierhälften

Asiatische Gemüselumpiarollen mit Sweet and Sour Sauce
Japanische Futomaki und Sushi mit Wasabi und Sojasauce
Gemüsetengelchen mit Avocado Dip

Gemüsequiche mit Auberginen, Brokkoli und Cherrytomaten
Salatbuffet mit Blatt- und gemischten Salaten

Suppe

Geräucherte Tomatensuppe mit Basilikum und knusperigen Tortillastreifen

Warmes Buffet

Kau Pat gebratener Reis mit Ei und Gemüse
Klassisches französisches Ratatouille

Gemüsestrudel auf Peperonicoulis

Tofugulasch mit Paprika

Steinpilzravioli mit Schnittlauchschaum, Parmesan und
Indisches Linsencurry mit Kartoffeln und Kichererbsen

Mascaponeküchlein gratiniert mit Sbrinz und Tomaten

Im Ofen gebratene Kartoffeln mit Rosmarin, Peperoni und Oliven

Panierte Champignons mit Tartarsauce

Dessert Buffet

Exotischer Fruchtsalat

Schokoladenmousse mit Birnenstücklein

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Saisonaler Blechkuchen

Zitronentarte

Linzertorte

Aprikosenwähe

Tiramisù

Crème Caramel mit Zitrusfrüchten

Saffrancrème im Weissweinglas

Glacé (3 Sorten) mit Schlagrahm



Mediterran

Preis pro Person 68.00 CHF

Kaltes Buffet

Muscheln mit Orangen und Kalamata-Oliven

Griechischer Salat mit Fetakäse, Tomaten, Gurken, Oliven

Pochierte Krevetten

Türkische Dolmas gefüllt mit Reis

Kichererbsenpüree mit Pitabrot und Gemüsestengelchen Kurz gebratenes Thunfischfilet mit

Taboulehsalat Linsensalat mit gekochten Eiern und Oliven

Tunesischer Kartoffel-Blumenkohlsalat Verschiedene Blattsalate und Dressings

Suppe

Bouillabaisse mit fangfrischen Fischen, Knoblauch-Crostini

Warmes Buffet

Gegrillte Lammgigot mariniert mit Joghurt und Knoblauch

Im Ofen gegartes Poulet mit Oregano und Zitronen Paellareis mit Kaninchen, Calamares und Muscheln

Sizilianisches Schwertfischsteak mit Oliven, Kapern und Rosinen

Marokkanischer Couscous mit Gemüse, Tomaten und Harissa

Tunesischer Kichererbseneintopf mit Kürbis und Kartoffeln

Gefüllte Tomaten provenzalischer Art

Dessert Buffet Mediterran

Crème Catalana

Tarte au Citron

Griechisches Baklava

Marsala Sabayon

Cassata alla Siciliana

Orangen-Dattelsalat

Frischer saisonaler Fruchtsalat

Mokka, Zitronen und Pistazienglace



BBQ / Grill Buffet nur im Freien möglich

Preis pro Person 72.00 CHF

Kaltes Buffet

Crevettencocktail

Coweslow salat

Gebackene Zwiebelringe

Cäsar Salat mit Parmesansplitter und Speck

Wraps gefüllt mit Rind,-Poulet und Schweinefleisch

Kurz gebratenes Thunfischfilet mit Tabouleh Salat Linsensalat mit gekochten Eiern und Oliven

Tunesischer Kartoffel-Blumenkohlsalat Verschiedene Blattsalate und Dressings

Suppe

Melonenkaltschale mit weissem Portwein

Warmes Buffet

Mini Beefburger; Mini Cheesburger

Clubsandwiches mit Speck, Ei, Poulet und Tomaten

Hot Dog «New York Style»

Vom Grill

Rindshuftsteak, Megabeefburger, Wurstschnellen,

Texas Schweinshalssteak, Lachssteak, Pouletbrüstli «Cayenne», Ckicken wings

Baked Patatoes mit Sourcream, Country Cuts

Maiskolben, Peperonis

Dessert Buffet BBQ

Brownies

Mini Donuts

Diverse Muffins

Chees cake

Schokoladen,-Erdbeer,- Vanilleglace

Frischer saisonaler Fruchtsalat

Beerenquarkcrème

Waffeln mit Ahornsirup



Rustical Buffet

Preis pro Person 67.00 CHF

Kaltes Buffet

Pilzterrine mit Schnittlauch- und Tomatensalat Walliser- und Bündneralpenplatte

Platte mit hausgeräuchertem Lachs mit Meerrettich, Kapern und Zwiebeln

Appenzeller Spezialitäten

Geräuchertes Forellenfilets mit Meerrettichschaum

Swiss Prim Rindstartar mit Sbrinzspänen und Rucola Schweizer Salatbuffet und feinen Salatsaucen

Suppe

Frühling: Bärlauchsuppe, Spargelsuppe, Basler Mehlsuppe

Sommer: Busecca Ticinesi, Gemüsesuppe mit Kuttelstreifen

Herbst: Kürbisrahmsuppe mit gehackten Haselnüssen

Winter: Bündner Gerstensuppe mit Wienerlistüekli

Warmes Buffet

Züri Gschnezzeltes mit rahmiger Pilzsauce Forellenfilet mit Zuger Kräutersauce

Tessiner Poulet mit Polentaküchlein und Merlottsauce

Hausgemachter Hackbraten, Erbsli und Rüeblli

Berner Platte mit Sauerkraut und Bohnen, Kartoffelstock, Rösti

Saisonales

Frühling: Schwyzer «Gitzi» Braten mit neuen Händöpfel

Sommer: Rosmarin-Mistchratzerli

Herbst: Blut- und Leberwurst mit Zwiebelsauce

Winter: Bernerplatte

Dessert Buffet Rustical

Aargauer Rüeblitorte

Zuger Kirschtorte Mousse au Chocolat

Gebrannte Crème

Mini Crèmeschnitten

Thurgauer Mostcrème mit caramelisierten Apfelschnitzen Vermicelle mit Meringue (saison)

Internationales Buffet

Preis pro Person 70.00 CHF

Kaltes Buffet

Schweizer Alpentrockenfleisch mit Galia Melonen
Skandinavisches Rauchlachs mit Zwiebeln und Kapern
Sushi Selektion mit Wasabi und Sojasauce
Nordafrikanischer Couscoussalat mit Tomaten, Oliven und
Mexikanische Tortillawraps mit würzigem Rindfleisch
Salatbuffet mit Blatt- und gemischten Salaten

Suppe

Minestrone mit Pilzen und frischen Kräutern

Warmes Buffet

Mariniertes Pouletbrüstchen auf Ratatouilles
Walliser Schweinshalsbraten mit getrockneten Aprikosen
Rotes Thaicurry mit Crevetten, Ananas und Peperoni
Marokkanische Linsen- und Kürbiskasserolle
Steinpilzravioli mit Schnittlauchschaum und Parmesan
Gemüsestrudel mit Peperonicoulis
Gebratene Rosmarinkartoffeln, Basmatireis

Dessert Buffet International

Tiramisù
Crème Catalane mit Himbeeren
New York Cheese Cake
Schokoladenmousse mit Birnenmöckli
Französischer Apfelkuchen Tarte Tatin
Wiener Sachertorte
Orientalischer Mangoflan mit Zitronengras
Exotischer Fruchtsalat
Glacé - Auswahl (3 Sorten) mit Schlagrahm
Internationale Käseplatte mit Birnenbrot