

Brunchbuffet im Chalet

Ab 50 Erwachsenen samstags und sonntags, 10.00 bis max. 16.00 Uhr

Getränke à discrétion

Bio-Kaffee Fairtrade
Warme und kalte Milch, Ovo, Schoggi
Verschiedene Teesorten
Fruchtsaft von Michel Fairtrade
Eichberg Bio-Süssmost
Mineralwasser mit und Kohlensäure

Brotauswahl und was drauf passt

Dinkel-Hausbrot und Zopf aus der Eichberg-Backstube
Butter-Gipfeli
Butter und Margarine
Drei Sorten hausgemachte Bio-Konfitüren
Seetaler Bienenhonig

Müesli zum Selbermischen

Cornflakes, Crunchy-Müesli und Flocken
Verschiedene Joghurt vom Chäsparadies Seengen (Frucht, Beeren, nature)
Frischer Fruchtsalat

Herzhaftes

Aufgeschnittene Gurken, Tomaten und Rüebl
Aufgeschnittene Käsevariation mit Eichberg-Baumnüssen
Aufgeschnittene Fleischvariation (Schinken, Aufschnitt, Trockenfleisch)
Pastete mit Preiselbeerschaum
Goldbraun gebratene Rösti
Grillierte Schinken- und Specktranchen
Eichberg Freiland Eier (Bio-Suisse und KAG-zertifiziert) weichgekocht und als Spiegelei

Süss und fruchtig

Eine Auswahl von frischen Früchten (ganz)
Dörrfrüchte
Hausgemachter Blechkuchen

Buffetpreis pro erwachsene Person

Erwachsene, drei Stunden Speisen und Getränke à discrétion	Fr.	39.-
Kinder, Speisen und Getränke à discrétion, pro Altersjahr, ohne Zuschläge	Fr.	2.60
Chalet-Pauschale ab der vierten Stunde, pro angebrochene halbe Stunde (Chalet-Miete und Mitarbeiterbereitschaft, exkl. Konsumationen)	Fr.	45.-

Nach drei Stunden bauen wir das Buffet ab und verrechnen die Konsumationen individuell.

Zum Ausschmücken des Buffets pro Person

Prosecco Valdobbiadene	Fr.	4.-
Birmenschaumwein aus Beinwil	Fr.	4.-
Rimuss Secco	Fr.	3.-
Champagner Laurent Perrier, pro 75cl-Flasche	Fr.	82.-
Kaltes Roastbeef mit Tataresauce	Fr.	3.-
Rauchlachs mit Meerrettichschaum	Fr.	3.-
Frisch zubereitetes Rührei aus Eichberg-Eiern	Fr.	2.-
Chipolata vom Eichberg Freiland-Huhn	Fr.	2.-

