

Grosses Appenzeller Buffet

Sehr exklusiv und einzigartig, kaltes und warmes Buffet.
Bodenständig und traditionell. Mit der passenden stilechten Dekoration der Buffet's.

Kalte Platten mit diversen Appenzeller-Spezialitäten

wie Mostbröckli, Pantli, Bauernschüblig, Alpsteincoppa, Innerrhoder Landrauchschinken, Bauernrippli, Speckbröckli, Bauernspeck, Appz. Pouletbrüstli geräucht, Appenzellersalami etc. diverse süsse und saure Garnituren

Appenzeller Chääs-Spezialitäten

lauwarmer Chääs- und Rahmfladen, Käsekuchen aus dem Ofen sowie Appenzeller Käse®, verschiedene Nüsse, Datteln, Feigen, Beerewegge und Schmalz (Appenzeller Butter®)

Salate

Chöhlsalat sowie verschiedene assortierte Salate nach Ihrer Wahl mit Kümmel-, Speckknusperl sowie Semmel-Croutöns Beilagen (Anzahl Salate je nach Personenzahl)

Suppe

Appenzeller Biersuppe oder Appenzeller Hochzeitssuppe

Hauptspeisen

Im Ofen gebackener Innerrhoder Filetbraten
Party-Siedwurstli
Party-Alpsteinwurstli
Appenzeller Chääsmageroone
Apfelmues oder Apfelschnitze

inkl. Orig. Fünf - Pfünder Bauernbrot sowie diverse Sorten Party Brötli & Appenzeller Butter®

Dessert

Fruchtsalat und Appenzeller Rahm®, Appenzeller Parfait, Landsgemeindechröml, kleine Ofenchüechli, Party-Speckbröckli, Biberfladen, Party-Cremeröleli, Party-Nussgipfeli, „Häselbei-Zonne ond Vanille Glacè“ sowie orig. gebrannte Appenzeller Cremè,

Pro Pers. Grosses Appenzeller Buffet Fr. 57.-