

Liebe Gäste

Wir heissen Sie am
Caterer@grill.ch
"The Event" in den
Gewächshäusern von
Blumenland.ch ganz
herzlich Willkommen!

Erleben Sie rauchfreies
Grillieren in seiner schönsten
Form. Alle Grilladen werden à
la Minute und vor Ihren
Augen zubereitet. Vorhang
auf für unsere kulinarische
Kollektion 2010.

Lehnen Sie sich zurück und
geniessen Sie !

'En Guete' wünschen

Andreas P. Maier
CEO Caterer@grill.ch
und Team

Ein ganz grosses Dankeschön
gilt allen Geschäftspartnern die
diesen Anlass grosszügig
unterstützen.

--xxxx--

Apérohäppchen frisch vom Grill

--xxxx--

Thaisuppe mit Riesencrevette

--xxxx--

*Kalbsbust auf Nüsslisalat mit
Sauce Grand-Mère und
Brot frisch vom Grill*

--xxxx--

*Poseidonvariation mit Lachs und
Seeteufel auf Cashmerereis mit
Limettenjus*

--xxxx--

**"Chefspiess" à discrétion nach
Ihren Wünschen
zusammengestellt:**

*Straussenfilet, Lammnierstück,
Schweinsbust, Trutenbrust,
Rauchspeck mit Dörrzwetschge,
Cippollata, Bärenkrebsschwänze,
Jakobsmuscheln, Champignons und 6
frische Gemüse dazu
Grilled Potato mit
hausgemachter Sourcream*

--xxxx--

*Käsebüffet mit Vacherin Fribourgeois,
Gruyère d'Alpage, Brie, Saint-Agur,
Epoisses, Nussbrot*

--xxxx--

*Grillierte Früchte "Juan Martinez"
auf hausgemachter Vanillesauce und
Waldbeeren mit Grand-Marnier am
Tisch flambiert*

--xxxx--

*Hausgemachte Brownies zum
Nespresso buffet*