

Apéro, Büffet auf dem Tisch (Tavolata) & Dessert

Apéro

Willkommens-Apéro

Rosmarin-Chili Nüsse, Mariniertes Feta, Spanische Oliven

CHF 5 pro Person

Turbinenhaus Salzgebäck

Hausgemachte Chips aus verschiedenen Kartoffeln und Blätterteiggebäck

CHF 8.50 pro Person

Apéro ‚Around the World‘ Surprise

Eine kulinarische Reise um die Welt mit hausgemachten Speisen wie:
israelischer Humus / italienische Arancini / asiatische Springrolls & Samoas / vegane
Sushi / amerikanische Meatballs / spanische Salami / französische Crêpes-Rouladen und
natürlich was Schweizer lieben: Käse / gefülltes Blätterteiggebäck / mariniertes
saisonales Gemüse sowie die eine oder andere Überraschung

Ab CHF 16.50 pro Person / 5-6 Stück (ca. 20 g / St.) pro Person

Vorspeise

Kleiner Salat oder Saisonale Suppe

CHF 7.50

Set Salat & Suppe im Glas

CHF 9.50

Hauptgang

Büffet auf dem Tisch Variante 1 (rein vegetarisch & Vegan)

Gefülltes Gemüse, Auberginen- / Selleriepiccata, Knusprige Gemüse Teigtaschen,
Weisswein Risotto, Rosmarin-Kartoffeln, saisonale Gemüsebeilage,
dazu hausgemachte Saucen und Chutney

CHF 38.50 pro Person

Büffet auf dem Tisch Variante 2

Schweizer Rindsschmorbraten, Auberginen- / Selleriepiccata (vegetarische Option),
Weisswein Risotto, Rosmarin-Kartoffeln, saisonale Gemüsebeilage,
dazu hausgemachte Saucen und Chutney

CHF 39.50 pro Person

Büffet auf dem Tisch Variante 3

Schweizer Rindsplätzli, irisches Lammhuft Plätzli und Schweizer Maispoularde,
Auberginen- / Selleriepiccata (vegetarische Option), Weisswein Risotto, Rosmarin-
Kartoffeln, saisonale Gemüsebeilage, hausgemachte Saucen und Chutney

CHF 43.50 pro Person

Büffet auf dem Tisch Variante 4

Schweizer Angus Beef Entrecote, irische Lammkarrees und Schweizer Maispoularde,
Auberginen- / Selleriepiccata (vegetarische Option), Weisswein Risotto, Rosmarin-
Kartoffeln, mit passender saisonaler Gemüsebeilage, hausgemachte Saucen und Chutney

CHF 48.50 pro Person

Das Büffet auf dem Tisch wird jeweils für 6 Personen angerichtet, die Schalen werden
in die Tischmitte gestellt und nach Bedarf nachgereicht.

Dessert

Dessert im Glas

Verschiedene Crèmes und Mousses mit saisonalem Früchte-Couli

CHF 7.50

Glace von Acero

CHF 7.50

Dessert-Variation

Variation von hausgemachten Moussen, Cremes und Cakes mit Früchte-Couli auf einer Schiefertafel serviert

CHF 10.50

Weitere Infos:

- Das Fleisch beziehen wir von der Metzgerei Mathis in Dornach
- Kinder 2 -12 Jahre 50% beim Essen^(1,2)
- Alle Preise inkl. MwSt.
- Preisänderungen sind vorbehalten
- Für Gruppen ab ca. 35 Personen
- Anfragen via unser [Buchungssystem](#) oder an info@turbinenhaus.ch



Büffet auf dem Tisch Variante 1 Vegetarisch / Vegan



Variante 2 mit Schweizer Rindsschmorbraten, Saisongemüse und Beilagen



Variante 4 für 6 Personenangerichtet