LES TROIS ROIS

Cocktailgedecke Winter 2019/2020

Bitte beachten Sie, dass die Mindestbestellung pro Sorte 15 Stück beträgt.

Aperitifgebäck	CHF
Quiche Lorraine	5
Greyerzer Käseküchlein	5
Tomaten Küchlein	5
Mini Flammkuchen	4
Blätterteig Stangen (Nature, Käse, Sesam, Paprika)	4
Profiteroles mit Trüffel Crème	5

Mini Sandwiches	CHF
Toast mit Rinds Tatar	6
Toast mit Lachs, Gurke, Meerrettich	6
Foie gras Burger, Mango Chutney, Fleur de Sel	9
Blue Cheese Beef Burger	8
Mini Les Trois Rois Burger	8
Club Sandwich	6
Croque de Rois	6
Hot Dog NY Style	8
Silserli mit Frischkäse und Gartenkresse	4
Silserli mit Gstaader Trockenfleisch	5
Silserli mit Ei	4

Canapees Deluxe	CHF
Würfel vom Schottischem Lachs, Blinis, Sauerrahm, Kaviar	6
Tatar vom Rind, Avocado, Wasabi Mayo, Soja	5
Foie gras, Quitten Chutney, Sauternes Gelee, Brioche	6
Lachs im Spinat Crêpe Mantel, Philadelphia Crème, Saiblings Kaviar	6
Tuna Tatar Asia Style, Wasabi, Zitronen Mayo	6
Bunte Gemüse Sticks mit Schnittlauch Dip	4

Warme Speisen	CHF
Risotto mit Waldpilzen und Kräutern	9
Sepia Risotto mit Hummer	15
Kürbis Ravioli, Preiselbeer Jus, Brösel	9
Mini Baked Potatoes, Raclette, Trüffel	12
Grillierte Riesencrevette, Fregola Sarda, Chorizo	12
Meat Balls Asia Style, Wasabi, Soja	9
Entenleber Würfel auf Ananas Chutney	15
Würfel vom geschmorten Kalb mit Kartoffel Espuma und Trüffel	12
Knusprige Kalbsmilken auf flüssiger Trüffel Polenta	12

Dessert	CHF
Tiramisu	4
Marroni Brownie	4
Cup Cakes	4
Panna Cotta mit Passionsfrucht	4
Exotischer Fruchtsalat	4
Crema Catalana	4
Tartelettes: Zitrone, Himbeer, Schokolade	4
Macarons	4

Pauschalen für Aperitif Häppchen

ab 10 Personen (die Auswahl erfolgt durch unseren Küchenchef)

Aperitif I
Chips, Oliven und
warme Blätterteigstangen
(Käse, Sesam, Paprika)
CHF 12 pro Person

Aperitif II
4 gemischte kalte und warme
Häppchen pro Person
sowie Chips und Oliven
CHF 25 pro Person

Aperitif III
6 gemischte kalte und warme
Häppchen pro Person
sowie Chips und Oliven
CHF 32 pro Person