tscheppach's
well done

Tscheppach's Chäuer
DAS Gruppenerlebnis ab 15 bis 30 Personen
Feiern Sie Ihren Event im ungezwungenen „Separé"… unserem Chäuer | Essen & Gemütlichkeit inklusive!

Variante „Buechiberg" pro Pers. 45.00

Marktfrischer Salat mit Nüssen und Brotwürfeli in der Schüssel serviert

Geschnetzeltes an Pilzrahmsauce, Speckrösti und Gemüse als Buffet präsentiert

Gebrannte Creme mit Dörrpflaumen

Variante „Figugegl" pro Pers. 55.00

Grillierte Würstli am Spiess mit Rosmarin – Focaccia zum Apéro

Bucheggberger Käsefondue mit Weissbrot und Kartoffel
Kirschgläsli

Frische Ananas mit Passionsfruchtsorbet

Variante „Soirée Chinoise" pro Pers. 79.99

Vorspeise
Saisonaler Blattsalat mit Dressings und Garnituren
Antipastigemüse, Maissalat mit Curry, Randensalat mit Balsamico
Rüeblisalat mit Orangen, Taboulé-Salat und Linsensalat
Ananas, Melonen und Kiwi, Gurken und Silberzwiebeln
Fleisch von Hand geschnitten
Rindfleisch, Rossfleisch, Trutenbrust & Schweinefleisch
dazu feinste Gemüse Bouillon
Frisch aus dem Meer
Frischer Kabeljau, Black Tiger Riesencrevetten
Home-Made Dips
Hausgemachte Saucen: Mango-Curry, BBQ, Knobli, Süsssauer, Cocktail und Senf-Joghurt
Mit feinen Beilagen
Butter Kräuter-Reis, Pommes frites
Tscheppach's Dessertteller…die süsse Überraschung
Orangen-Tiramisu, Schoggichüechli, Joghurtglace

Variante „Tischgrill" pro Pers. 65.00

Verschiedene Raclettekäse
Grillwürstli, Specktranchen, Poulet, Rindfleisch
Essiggurken, Silberzwiebeln, Peperoni, Tomaten, Mais

Mit Beilagen von Kartoffeln, Zopf und hausgemachte Sauerrahmsauce

Tscheppach's Dessertteller…die süsse Überraschung

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 7.7% MwSt.