

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 Person 45.00

Marktfrischer Salat mit Nüssen und Brotwürfeli in der Schüssel serviert

Geschnetzeltes an Pilzrahmsauce, Speckrösti und Gemüse als Buffet präsentiert

Gebrannte Creme mit Dörripflaumen

Variante „Figugegl“ pro Person 55.00

Grillierte Würstli am Spiess mit Rosmarin – Focaccia zum Apéro

Bucheggberger Käsefondue mit Weissbrot und Kartoffel

Kirschgläslì

Frische Ananas mit Passionsfruchtsorbet

Variante „Chinoise“ pro Pers. 75.00

Antipastigemüse – Zucchini, Auberginen u Peperoni im Olivenöl

Saisonale Salate mit Garnituren | Ananas, Melonen und Kiwi

Gurken, Silberzwiebeln, Oliven, Senfrüchte

Fleisch handgeschnitten: Trutenbust, Rindfleisch, Rossfleisch, Schweinefleisch

Hausgemachte Saucen: Curry, BBQ, Knobli, Süsssauer, Cocktail und Kräuter

Beilagen: Reis, Pommes frites

Tscheppach's Dessertteller...die süsse Überraschung

Variante „Tischgrill“ pro Pers. 65.00

Verschiedene Raclettekäse

Grillwürstli, Specktranchen, Poulet, Rindfleisch

Essiggurken, Silberzwiebeln, Peperoni, Tomaten, Mais

Beilagen: Kartoffeln, Zopf und hausgemachte Sauerrahmsauce

Tscheppach's Dessertteller...die süsse Überraschung