

# Muttertagsbuffet 2016

Samstag, 07. Mai 2016

Zürcher Kulinarie Zugersee

Komponiert von den Chefs der Küche der Zürcher Kulinarie AG,

zubereitet in den Bordküchen der Zugersee Schifffahrt

leichte Cremesuppe von Frühlingszwiebeln

\* \* \*

## Vorspeisenbuffet:

Melonen mit Rohschinken

Vitello Tonnato mit Kapern und Zwiebeln

Rindsfleisch-Carpaccio mit Parmesan und Pinienkernen

Terrinen und Hauspaste mit Sauce Cumberland

Meeresfrüchtesalat, Tomaten, Auberginen, Zwiebeln und Oliven

Rauchlachs mit Zitronen, Orangen und Dillsauce

frische Crevetten mit Sauce Calypso auf Blattsalat

Feines Salatbuffet mit drei Dressings

\* \* \*

## Hauptspeisenbuffet:

Entrecôte rosa gebraten, Sauce Béarnaise

Kalbsbraten an Kräuterjus und Morchel Sauce

Saibling Filet pochiert an Kräuter Rahmsauce

Nudeln mit Frühlings-Gemüse an leichter Käsesauce

Bratkartoffeln von neuen Kartoffeln

Gemüse Risotto mit Cherry Tomaten

Mischgemüse mit jungem Gemüse und Spargeln

\* \* \*

## Dessertbuffet:

Tiramisu, frischer Fruchtsalat

Karamel Köpfler und gebrannte Creme

Verschiedene Mousses und Cremes im Glas

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Panna Cotta mit Waldbeeren

Assortierte Platte mit süßen Überraschungen

Sorbets und Glace

Käseplatte & Brotbild



Wir wünschen Ihnen einen traumhaften Abend  
an Bord der Zugersee Schifffahrt & Kulinarie



**Zugersee  
Schifffahrt**