



Kalte Aperero Buffets

Alle unsere Buffets werden auf Platten, in kleinen Gläsern oder Schälchen zum Stehendessen geliefert. Auf Wunsch bringen wir Teller und Servietten mit. Gerne liefern wir ab 15 Personen. Wir passen selbstverständlich die Grösse des Buffets deinen Bedürfnissen und deinem Budget an.

«Der Skandinavische»

Auf Platte...

Geräucherte Fische - norwegischer Lachs | Forellenfilets | Makrele | Hellefisch | eingelegte Hering | marinierte Muscheln | Dill-Senfsoauce | gebratener Rugbrøds-Sticks

Häppchen...

- Graved Lachs | Vodka | Safran | Kerbel | Joghurt | Knäckebröt
- Frikadelle | Gurkenrelish
- Krevetten | Cocktailsauce | Kresse
- Flæskesvær
- Mini Smørrebrød - Belegte Brötli dänischer Art
- Panierter Scholle | hausgemachter Remulade
- Fenchel | Kräuter | Blaubeeren
- Spitzkohl | Nüssen | Sanddorn | Rygeost

«Iberico Deluxe»

Auf Platte...

Tabla Iberica - Chorizo | Sarrano | Lomo | Salpicão | Manchego | Queijo Apimentado | Oliven | Marmelade | Broa de Milho

Häppchen...

- Rissóis - portugiesische Teigtaschen mit verschiedenen Füllungen
- Champignon a la rillo - eingelegte Champignons
- Tortilla - Spanische Gemüseomlette
- Pãozinho de Queijo - Hausgemachte Käsebrötli
- Pimientos de Padrón - gebratene Minipeperoni
- Salada de Polvo - Portugiesischer Oktopussalat
- Gazpacho - Kalte rassige Gemüsesuppe
- Salada de grão de bico - Kichererbsensalat mit Tomate, Oliven, Petersilie

«El Mexicano»

Auf Platte...

Nachos Platte - Tortilla Chips | hausgemachte Guacamole | Pico de Gallo | Sauerrahm | Frijoles | Jalapeños

Häppchen...

- Mexikanische Bohnensalat - Bohnen | Mais | Tomate | Chili | Koriander | Peterli
- Maiskaltschale | Rhum
- Quesadillas - Tortilla | Tex-Mex Käse | Tomate | Jalapeños
- Tortas - Mini Sandwiches
- Ceviche - Kabaljau | Limette | rote Zwiebel | Koriander
- Mole - Poulet | Chili | Schokoladen
- Jalapenos Poppers - grüne Chili | Frischkäse | Speck
- Chorizo | Queso Oaxaca | Honig | Meersalz

«Orient-Express»

Auf Platte...

Hummus & Falafel | Randen-, Spinat- & Nature Hummus | verschiedene Falafel | eingelegte Auberginen, Peperoni & Champignon

Häppchen...

- Taboule - Couscous | Minze | Gurke | Tomaten | Frühlingszwiebeln | Petersilie
- Harissa Blumenkohl | Minze | Joghurt
- Gebeizter Lammrücken | Kichererbsen
- Fatayer bi Lahim - libanesische Teigtaschen
- Granatapfelkaltschale | Limette
- Kaftha | Tahini | Rucola
- Baba Ghanaoush | Pita
- Linsen | Babyspinat | Koriander | Granatapfel

«13 Sterne»

Auf Platte...

Klassische Walliserplatte - Trockenfleisch | Lötschentaler Hauswurst | Trockenspeck | Hamma | Hobelkäse | Roggenbrot & Garnituren

Häppchen...

- Räzerziger | Aprikosenrelish
- Cholera
- Bleu du Valais Panna cotta | Tomatenchutney
- Bergkräuter Milchshake
- Kalter Lammrücken | Safranmayo | Dinkelcracker
- Maggaroni-Salat | Wildschweinschinken | eingelegte Äpfeln
- Belegte Roggenbrötli
- Aprikosenkaltschale | Aprikotine

«Multi-Kulti»

Suche deine Favoriten aus den fünf Buffets aus. Eine Platte und acht Häppchen. So stellst du dein eigenes Buffet zusammen - genau nach deinem Geschmack!

Gerne liefern wir auch den passenden Wein, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Orangensaft oder andere Getränke nach Wunsch.

Nimm Kontakt mit uns auf, für ein individuelles Gespräch, dann finden wir genau das richtige Angebot für dich!

Kirstine Larsen

Inhaber - Küchenchefin

079 649 01 19

info@saeson-catering.ch