Zum durstigen Kamel

Apéro:

Kalt:	Orientalische Chips, Nüssli, Flutes
Warm:	Kräuterbaguettes
Getränke:	Mineralwasser mit und ohne Gas, Apfelschorle Möhl, Weisswein, Bier, Panaché, Schützengarten alkoholfrei

Getränke während dem Abendessen:

Wein:	Rotwein Acolon Spätlese	7,5dl
	Weisswein Grauburgunder	7,5dl
Bier:	Quöllfrisch	33 cl
	Schützengarten Panaché	33cl
	Schützengarten Grapefruit alkoholfrei	33cl
Weiteres:	Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	1L
	Möhl Shorley	1L
	Kaffee / Espresso / Tee	

Preise:
Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive Apéro, Buffet, sämtlichen Getränken sowie einem Kamelvortrag während dem Apéro und einer Tierpräsentation zwischen Hauptgang und Dessert!
Ab 20 Personen, bei kleineren Gruppen Preise auf Anfrage

Zum durstigen Kamel

V vegetarisch
V vegan

Tajine Buffet (vegetarisch oder mit Rindfleisch):

Kalt:
- Randensalat mit Feta und exotischen Gewürzen v
- Grüner Salat mit Tomaten v
- Orientalischer Krautsalat v
- Hummus v
- Fladenbrot v

Warm:
- Tajine mit Gemüse v
- Tajine mit Falafel v
- Gemüsecuscus v
- Gebratener Reis mit Ei und Gemüse v
- Börek v

Dessert:
- Verschiedene Leckereien v

Preis: 100.- pro Person inklusive Apéro, Getränke und tierisches Programm (bei min. 20 Personen)

Mit Fleisch:

Tajine mit Bio Rindfleisch*

Preis: 110.- pro Person inklusive Apéro, Getränke und tierisches Programm (bei min. 20 Personen)

Die Tajine (Taschin) ist ein traditionelles Kochgefäss aus gebranntem Lehm, welches in den arabischen Ländern, speziell Marokko, zum Garen von Speisen verwendet wird.

*Wir beziehen unser Bio Fleisch vom Biohof Neuhaus in Niederuzwil (Demeter, Biosuisse)

Zum durstigen Kamel

Sicher-ist-sicher Buffet:

v vegetarisch
v vegan

Kalt:	Salatbuffet mit 3 verschiedenen Salaten v v
Warm:	Älpler Maggronen v Bauernschüblig* Gemüsebällchen gebacken v Frisches Gemüse nach Saison v
Dessert	Verschiedene Leckereien v

Preis: 110.- pro Person inklusive Apéro, Getränke und tierisches Programm (bei mind. 20 Personen)

Pasta Buffet:

Kalt:	Tomate-Mozzarella Salat v Grüner Salat mit Tomaten v Bruschetta v
Warm:	Pastabuffet mit 4 verschiedenen Saucen Pesto, Napoli, Pilzrahm, *Rind– Bolognese v v Ciabatta Brot v
Dessert	Verschiedene Leckereien v

Preis: 95.- pro Person inklusive Apéro, Getränke und tierisches Programm (bei mind. 20 Personen)

*Wir beziehen unser Bio Fleisch vom Biohof Neuhaus in Niederuzwil (Demeter, Biosuisse)

Zum durstigen Kamel

Orient Buffet (vegetarisch):

V vegan
V vegetarisch

Kalt:
- Pikanter Hummus v
- Saucen / verschiedene Dips v
- Orientalischer Krautsalat v
- Randensalat mit Nüssen und exotischen Gewürzen v
- Maissalat mit Curry v
- Fladenbrot v

Warm:
- Rüebli-Kokossuppe mit Granatapfelkernen und Minze v
- Blumenkohl Cuscus v
- Tajine mit Falafel v
- Gegrillter Paneer mit Spinat v
- Roter Curry mit Kichererbsen v
- Tajine mit Gemüse v
- Mücver (Zucchinipuffer mit Kräuterjoghurt) v
- Gebratener Reis mit Ei und Gemüse v
- Börek v

Dessert:
- Verschiedene Leckereien v

Preis: 120.- pro Person inklusive Apéro, Getränke und tierisches Programm (bei mind. 20 Personen)

Mit Fleisch:
- * Tajine mit Rindfleisch
- * Pikante Hackspiessli

Preis: 140.- pro Person inklusive Apéro, Getränke und tierisches Programm (bei min. 20 Personen)

Die Tajine (Taschin) ist ein traditionelles Kochgefäss aus gebranntem Lehm, welches in den arabischen Ländern, speziell Marokko, zum Garen von Speisen verwendet wird

*Wir beziehen unser Bio Fleisch vom Biohof Neuhaus in Niederuzwil (Demeter, Biosuisse)