

MENUVORSCHLÄGE

„BUFFET“



Liebe Gäste

Schön, dass Sie Ihren Anlass im
Restaurant Kuonimatt in Kriens planen.

Unsere Buffets gelten ab
30 erwachsenen Personen.

Für eine individuelle persönliche Beratung empfehlen
wir eine telefonische Voranmeldung. So können wir
uns für Sie Zeit nehmen.

Wir freuen uns, Sie bei uns im Restaurant Kuonimatt in Kriens zu
begrüssen und zu verwöhnen - auf dass Sie einen unvergesslichen
Anlass erleben.

Ihr Gastgeber

Daniel Theiler und Team

BAUERNBUFFET „KUONIMATT“

Vorspeisenbuffet

Geräucherte Fleisch- und Wurstspezialitäten vom Bauernhof
Schinkenpastete mit in Essig eingelegtem Gemüse
Rindfleischsalat mit Essiggurken und Zwiebelringen
Rustikale Fleischterrinen mit Senfsauce
Siedfleischsülze mit Kräutern

Geräucherte Forellenfilets mit würzigem Meerrettichschaum
Gebratene Forellenfiletstreifen auf Avocadosalat
Kalbszüngli mit Tomaten-Vinaigrette
Lachsterrine „Mary Rose“

Delikates Salatbuffet mit verschiedenen Garnituren und Saucen
Bauernbrot und feine Butterzöpfe

Nidwaldner „Märitsuppe“

Warmes Buffet der Hauptgerichte

Schweinskronenbraten aus dem Ofen, Schinken im Brotteig
und Schweizer Poulet vom Grill mit Senf- und Kräuterkruste
Bratwurst am Meter vom Onkel Felix mit Zwiebelsauce
Knusprig gebratene Bauernkartoffeln
Frisches Saisongemüse

Dessertzauber vom Buffet und Käse „vo där Alp“

Nussparfait mit Birnenschnitzen an Waldhonigsauce
Bayrische Creme „Rubane“ mit Saisonfrüchten
Meringue mit Rahm und frischem Fruchtsalat
Grosis „Brönti Creme“ und Süssmostcreme
Sorbets und Rahmglace
Toblerone Schokoladenmousse
Karamelköpfli und Fruchtwähe

Verschiedene Hart- und Halbhartkäse von der Alp

Preis pro Person
CHF 69.00

Delikatessenbuffet „Kuonimatt“

Vorspeisenbuffet

Schottischer Rauchlachs aus eigener Räucherei mit Meerrettichschaum
Lachsforellenfilet im Blätterteig mit gefüllten Gurkenschiffchen
Avocadosalat mit sautierten Fischstreifen an Balsamicosauce
Lachskoteletten „Modern“ und gefüllte Zanderfiletrouladen
Halbe Ananas mit Crevettencocktail „Florida“
Zweierlei Fischterrinen nach Art des Chefs
Geräuchte Forellenfilets

Kalbfleischpastete mit Portweingelee und garnierten Birnenschnitzen
Bündnerfleischplatte mit hausgemachtem Essiggemüse
Geflügelterrinen mit Pilzen und Melonenkugeln garniert
Ganzer Truthahn „Heinrich IV“

Verschiedene Saucen passend zu den Gerichten

Delikates Salatbuffet mit seinen Garnituren und Saucen

Roastbeef und Schweinskronenbraten aus dem Ofen

an Burgunder Rotweinsauce
Waadtländer Kartoffelgratin
Marktfrisches Gemüse

Dessertzauber vom Buffet

Toblerone Schokoladenmousse und Panna Cotta mit Himbeersauce
Exotische Fruchtplatte mit Bayerischer Creme
Frischer Fruchtsalat
Verschiedene Sorbets und Rahmeis
Gebrannte Creme Grossmutter Art
Emmentaler Meringue mit Rahm
Hausgemachte Karamelköpfl
Souffle Glace Grand Marnier
Süssmostcreme und Tiramisu

Preis pro Person
CHF 84.00

Delikatessenbuffet „Kuonimatt“

Vorspeisenbuffet

Schottischer Rauchlachs aus eigener Räucherei mit Meerrettichschaum
Avocadosalat mit sautierten Fischstreifen an Balsamicosauce
Lachsforellenfilet im Blätterteig mit gefüllten Gurkenschiffchen
Lachskoteletten „Modern“ und gefüllte Zanderfiletrolladen
Hummermedaillons mit gefüllten Wachteleiern
Ganzer Steinbutt gefüllt mit seinen Rouladen
Halbe Ananas mit Crevettencocktail Florida
Zweierlei Fischterrinen nach Art des Chefs
Geräucherte Forellenfilets

Kalbfleischpastete mit Portweingelee und garnierten Birnenschnitzen
Bündnerfleischplatte mit hausgemachtem Essiggemüse
Geflügelterrinen mit Pilzen und Melonenkugeln garniert
Ganzer Truthahn „Heirich IV“
Verschiedene Saucen passend zu den Gerichten

Delikates Salatbuffet mit seinen Garnituren und Saucen

Kalbskarree mit Senf und Kräuterkruste aus dem Ofen

an Burgunder Rotweinsauce
Waadtländer Kartoffelgratin
Marktfrisches Gemüse

Dessertzauber vom Buffet mit Käsespezialitäten

Toblerone Schokoladenmousse und Panna Cotta mit Himbeersauce
Exotische Fruchtplatte mit Bayerischer Creme
Verschiedene Sorbets und Rahmeis
Gebrannte Creme Grossmutter Art
Emmentaler Meringue mit Rahm
Hausgemachte Karamelköpfl
Souffle Glace Grand Marnier
Frischer Fruchtsalat
Süssmostcreme
Tiramisu

Preis Pro Person
CHF 98.00

Pastabuffet

Vorspeise

Delikates Salatbuffet mit seinen Garnituren und Saucen

Hauptspeise

Hausgemachte Rehravioli an Lauchschaumsauce

Spaghetti Bolognese

Tortelloni an Knoblauchrahmsauce
mit Schinkenstreifen

Safranfetuchini an Tonsauce
mit Mismuscheln

Spinat-Ricotta Ravioli an Tomatenrahmsauce
mit Champignons

Penne all`arrabbiata

Tagliatelle al Pesto

Agnolotti Gorgonzola

Dessert

Tiramisu

Preis pro Person
CHF 38.00