

# Bienenstockstübli

## Menuvorschläge



### Apéro


Gemüsesticks mit 3 verschiedenen Dipsaucen	p.P	Fr. 4.50
Schinkengipfeli	St.	Fr. 2.00
Blätterteigschnecken	St.	Fr. 2.00
Chips ,Nüssli Salzstengeli	p.P	Fr. 3.00
Wrap Lachsrollen	St.	Fr. 2.00
Tomaten Mozzarella Spiessli	St.	Fr. 3.00
Apérobuffet assortiert	p.P	Fr.12.00
Kaltes Plättli(Schüblig ,Speck, Mostbröckli ,Käse)	für 2 Pers.	Fr.18.00

### Salatbuffet


Blattsalat		
Kartoffelsalat		
Kabissalat mit Speck		
Rüebli-salat		
Randensalat		
Gurkensalat		
Currysalat mit Ananas		
Bohnensalat		
3 Sorten Salat	p.P	Fr. 6.00
4 Sorten	p.P	Fr. 7.00
6 Sorten	p.P	Fr. 9.00
Bürli	p.P	Fr. 1.50
Kartoffelsalat	p.P	Fr. 5.00
Salatschüssel mit Blattsalat zum selber schöpfen	p.P	Fr. 4.50

# Bienenstockstübli

## Menuvorschläge



### Sommerplausch

Aperobuffet

Salatbuffet

Fleisch vom Grill

Dessert

### am Tisch zubereiten

Chinesischer Feuertopf (aus dem Wok) p.P Fr.60.00

ab 16-24 Personen bestellbar

Fleischplatte Rinds, Lamm, Schweinsfilet, Pouletbrüstli  
(Gemüseplatte, Glasnudeln, Reis, div. Saucen)



### aus der Küche

Spaghetti Plausch (Carbonara, Bolognese, Tomaten) p.P Fr.24.00

Chili Con Carne (Rindschuft) serviert mit Reis p.P Fr.31.00

Pouletgeschnetztes "Stroganoff"  
serviert mit Reis p.P Fr.24.00

Rinds G'hackets und Hörnli mit Apfelmus p.P Fr.22.00

Ihr könnt auch eure persönlichen Wünsche anbringen alles was machbar ist  
kochen wir für sie

Kontaktaufnahme Sonja Jost 0792805392 [sonya.jost@bluewin.ch](mailto:sonya.jost@bluewin.ch)

# Bienenstockstübli

## Menuvorschläge



### Dessert


<i>Panna cotta mit Beerensauce</i>	<i>p.P</i>	<i>Fr. 5.00</i>
<i>Zitronenmousse</i>	<i>p.P</i>	<i>Fr. 5.00</i>
<i>Rüeblicake</i>	<i>p.P</i>	<i>Fr. 3.50</i>
<i>Schwarzwäldertiramisu</i>	<i>p.P</i>	<i>Fr. 6.00</i>
<i>Vanille Glace mit warmen Beeren</i>	<i>p.P</i>	<i>Fr. 6.50</i>

### Dessertbuffet

--

<i>Brownis, Zitronenmousse, Panna cotta mit Beerensauce</i>		
<i>Tobleronenmousse</i>	<i>p.P</i>	<i>Fr.12.00</i>
<i>Kaffee Creme</i>		<i>Fr. 4.50</i>
<i>Grappa Amarone</i>	<i>40 cl.</i>	<i>Fr. 8.00</i>
<i>Vieille Prune</i>	<i>40 cl.</i>	<i>Fr. 8.00</i>

### Getränke

<i>Orangenfus</i>	<i>1 Lt.</i>	<i>Fr.12.00</i>
<i>Mineral mit und ohne Kohlensäure</i>	<i>1 Lt.</i>	<i>Fr. 9.00</i>
<i>Sunnwendlig Alkoholfrei</i>	<i>33 cl.</i>	<i>Fr. 4.00</i>
<i>Quöllfrisch Bügelflasche</i>	<i>50 cl.</i>	<i>Fr. 5.50</i>
<i>Sure Most Möhl mit und ohne Alkohol</i>	<i>50 cl.</i>	<i>Fr. 5.50</i>
<i>Prosecco</i>	<i>75 cl.</i>	<i>Fr.42.00</i>

### *Weisswein*

<i>Fechy Cave Jolimont</i>	<i>50 cl.</i>	<i>Fr.20.00</i>
<i>Le Voilier Morges</i>	<i>2019 75 cl.</i>	<i>Fr.34.00</i>

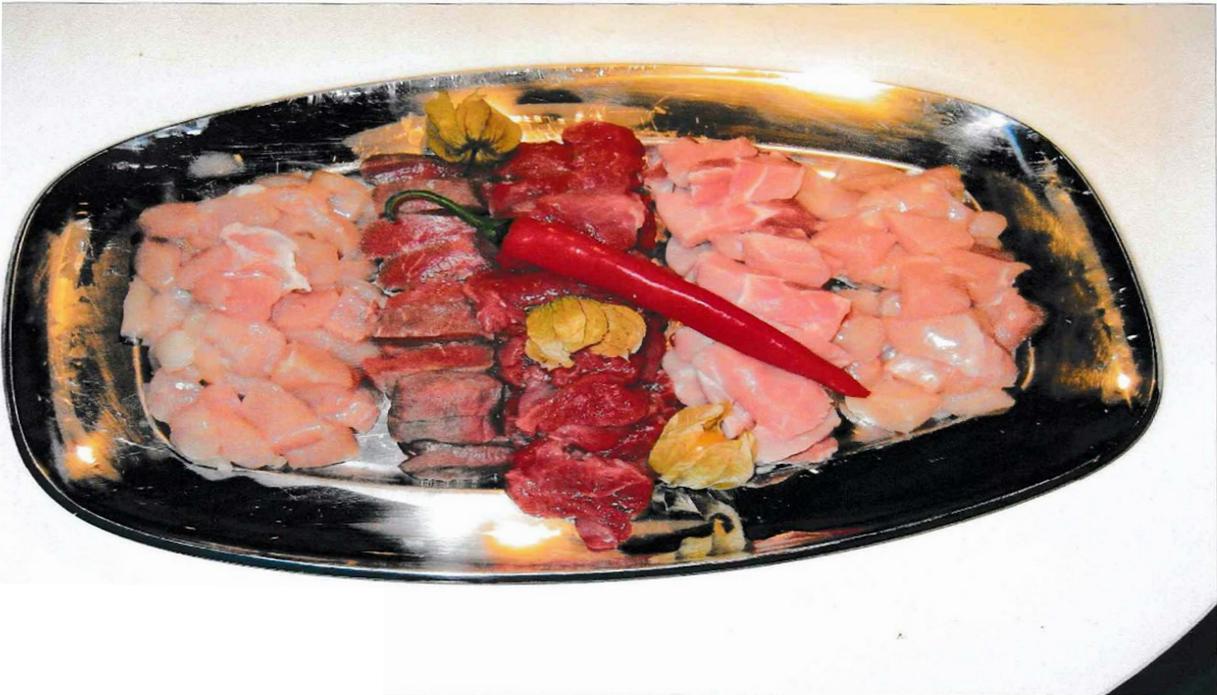
### *Rotwein*

<i>Rioja Ribera del Duero Pata Negra DO</i>	<i>2020 75 cl.</i>	<i>Fr.42.00</i>
---	--------------------	-----------------

# Chinesischer-Feuertopf



Peperoni      Romanesco      Sojasprossen      Kefen      Blumenkohl  
Lauch      Rüebl      Chinapilz      Silberzwiebeln      Broccoli  
Süesskartoffeln



Pouletfleisch      Schweinefleisch  
Lammfleisch      Rindsfleisch

## Chinesischer-Feuertopf



**4 lt. Fleischbouillon würzig**  
**2 St. Zitronengras**  
**1 Tl. Sesamoel**



**1 Schüssel Chinakohl**  
**1 Schüssel Glasnudeln**

## Checkliste für den Anlass

Anlass :

Datum:

Name :

Wochentag:

Vorname:

Zeit:

PLZ Ort:

Rechnung:

Tel Privat:

Natel:

Ankunftszeit

Apero

Führung

Essen

Menubestellung: