

Apéro Taschen

Genuss "to go" für die Picknick Zone. Abholen im Restaurant Chloschtermuur und entspannt in der Pick-Nick-Zone geniessen.

Apéro Tasche "Nacho & Dip" für 2 Personen

Knusprig, cremig mit Mexiko Feeling zwischen Mais und Weitsicht

- Apérogetränk 2dl. (wahlweise: Weiss-, Rotwein, Freixenet)
- 5dl Flasche Mineral (mit oder ohne Kohlensäure)
- Nacho Chips
- Salsa Dip

Preis pro Tasche CHF 19.00

Apéro Tasche "Snack Classic" für 2 Personen

Knabberklassiker für unterwegs durch das Wilde

- Apérogetränk 2dl. (wahlweise: Weiss-, Rotwein, Freixenet)
- 5dl Flasche Mineral (mit oder ohne Kohlensäure)
- Popcorn
- Chips

Preis pro Tasche CHF 15.00

Apéro Tasche "Family" für 4 Personen

Knabberspass für die ganze Familie

- Apérogetränk 2dl. (wahlweise: Weiss-, Rotwein, Freixenet)
- 2 x 5dl Flasche Mineral (mit oder ohne Kohlensäure)
- 2x Capri Sonne
- Chou Chou Chips mit Überraschung
- Popcorn

Preis pro Tasche CHF 22.00

Apéro – Auswahl an feinen Genussplatten

Der gemeinsame Ausklang für Seminare und Teamevents nach dem Besuch im Maislabyrinth.

Alle Apéroplatten werden mit Brot und Zopf serviert.

Die Bestellfrist erfolgt nach Absprache.

Gemüse-Käse-Platte

Eine frische, farbenfrohe und vielfältige Auswahl an Gemüse- und Käsesorten

- Cherrytomaten
- Karotten
- Gurken
- Peperoni
- Stangensellerie
- Hobelkäse
- Tête de Moine
- Currysauce und Tartaresauce

4 Personen CHF 45.00

8 Personen CHF 90.00

Apéro-Platte "Rustico"

Ein rustikaler Mix aus Fleisch- und Käsespezialitäten mit feiner Garnitur:

- Bündnerfleisch
- Rohschinken
- Salami
- Schinken
- Gruyère
- Hobelkäse
- reichhaltige Garnitur

4 Personen CHF 54.00

8 Personen CHF 108.00

Käse-Platte "Feine Auswahl"

Eine köstliche Vielfalt an ausgewählten Käsesorten

- Gruyère,
- Tête de Moine,
- Emmentaler,
- Hobelkäse,
- Sprinz-Möckli,
- Rahmweichkäse,
- Camembert
- reichhaltige Garnitur

4 Personen CHF 54.00

8 Personen CHF 108.00

Kloster-Platte "Delikate Auswahl"

Eine delikate und fein abgestimmte Auswahl traditioneller Fleischspezialitäten.

- Bündnerfleisch
- Rohschinken
- Trockenfleisch
- Salsiz
- Schöpfner Mostbröckli
- Rohessspeck
- reichhaltige Garnitur

4 Personen CHF 58.00
8 Personen CHF 116.00

Rustico-Platte "Herzhafte Auswahl"

Eine herzhaft-traditionelle, bodenständige Auswahl fein abgestimmter ländlicher Fleischspezialitäten.

- Schinken
- Aufschnitt
- Rohessspeck
- Schweinsbraten
- geräucherter Bauernschüblig
- reichhaltige Garnitur

4 Personen CHF 45.00
8 Personen CHF 90.00

Antipasti-Platte

Eine köstliche Auswahl mediterraner Vorspeisen

- Grillierte Peperoni
- Aceto Balsamico-Zwiebeln
- gefüllte Pepperballs
- Spiessli mit Cherrytomaten und Mozzarella
- grüne Oliven mit Peperoni
- Grana Padano und Pecorino

4 Personen CHF 46.00
8 Personen CHF 92.00

Sommerliche Genuss Buffets

Der kulinarische Höhepunkt für Seminare und Teamevents nach dem Besuch im Maislabyrinth. Unsere sommerlichen Buffets laden mit einer vielfältigen Auswahl zum gemeinsamen Verweilen im Restaurant Chloschtermuur ein. Gerne stellen wir die sommerlichen Genuss Buffets in frühzeitiger Absprache für Sie zusammen.

Labyrinth Grillbuffet (ab 25 Personen)

Vom Grill:

- Rinds Entrecôte
- Kalbsbratwurst
- Pouletbrust
- Crevettenspiesschen
- Lammracks
- Maiskolben
- Gemüse
- Kartoffeln

Salate:

- Blattsalat
- Karottensalat
- Maissalat
- Tomaten-Mozzarella-Salat
- Griechischer Salat

Saucen:

- Currysauce
- Knoblauchsauce
- Cocktailsauce
- BBQ-Sauce

Desserts:

- Himbeerstreuseltörtchen
- Gebrannte Crème
- Früchtespiesschen
- Aprikosengipfel

Preis pro Person CHF 58.00

Sommer Buffet (ab 20 Personen)

Buffet:

- Roastbeef am Stück gebraten (dünn aufgeschnitten)
- Sauce Hollandaise
- Kräuterbutter

Beilagen:

- Pommes frites
- Röstli Krokette
- Gemüse

Salate:

- 7 verschiedene Salate
- 3 verschiedene Salatsaucen

Desserts:

- Himbeerstreuselörtchen
- Gebrannte Crème
- Früchtespiesschen
- Aprikosengipfel

Preis pro Person ab CHF 48.00