



Herbstbuffet

Samstag, 14. Oktober 2017

Einmaliges kaltes und warmes Herbstbuffet

Menu

Pilzpastete mit Hagebuttensauce

Wildterrine mit Preiselbeerschaum

Wildschweinschinken, Hirschmostmöckli und Wildsalsiz

Selleriesalat mit Nüssen, Weisskabissalat mit Speck, Nüsslisalat mit Eiwürfeli, Randensalat

Hirsch-Entrecôte mit Wildrahmsauce

Wildsaupfeffer Jägerart

Rehgeschnetzelttes mit Trauben und Nüssen

Spätzli und Kartoffelkühlein

Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni, Mirza-Apfel und Rotweinbirne

Zimt mousse mit marinierten Zwetschgen (serviert)

Catering: Gourmet Star AG, Sursee

Fahrplan

Meisterschwanden "Seerose"	<i>einsteigen: 18.45 Uhr</i>	ab: 19.00 Uhr
Beinwil am See	ab: 19.15 Uhr	an: 22.00 Uhr
Meisterschwanden "Seerose"		an: 22.15 Uhr

Fahrpreis

pro Person	Fr. 30.00
Kinder (6 - 16 Jahre)	Fr. 15.00

Es sind keine Ausweise gültig.

Herbst-Buffer (exkl. Getränke)

pro Person	Fr. 65.00
Kinder (6 - 11 Jahre)	Fr. 32.50

Sämtliche Preise verstehen sich pro Person und inkl. 8% MWSt.

Reservation ist erforderlich (bis 11.00 Uhr am Vortag)

Auskunft und Platzreservation:

