

NEO TROPICAL

CATERING & EVENTS

Menüplan 12. bis 16. Januar 2026

	Montag Knuspriger Speisen sowie Pouletflügeli, Fischkuserli oder Schnitzel...	Dienstag Braten, Gratin und Kartoffel Variationen	Mittwoch Italienisches Buffet	Donnerstag Schweizer Buffet	Freitag Brasilianisches Buffet
Fleisch Vegi	<ul style="list-style-type: none"> - Pouletflügeli - Schweineschnitzel - Chili sin Carne - Gemüseplätzli 	<ul style="list-style-type: none"> - Siedfleisch Braten - Rindsfleisch Asiatisch - Soja Gehachtes Pfannkuchen - Gemüse Frühlingsrolle 	<ul style="list-style-type: none"> - Ossobucco - Italienisch Wurst - Spinat Ricotta Cannelloni - Gemüse Piccata 	<ul style="list-style-type: none"> - Riz Casimir - Rinds Gehacktes - Spätzligratin - Gemüseragout 	<ul style="list-style-type: none"> - Poulet Oberschenken - Fisch-Gemüse mit Kokosmilch - Mozzarella Stick - Blumenkohlgratin
Dazu servieren	<ul style="list-style-type: none"> - Pommes Frites - Kräutereis - Gemüse Ratatouille - Brokkoli- Blumenkohl 	<ul style="list-style-type: none"> - Kartoffelgratin - Nudel - Asiatisches Gemüse - Grüne Bohnen 	<ul style="list-style-type: none"> - Polenta - Bratkartoffel - Gegrilltes Gemüse - Buttererbsen 	<ul style="list-style-type: none"> - Pilawreis - Hörnli - Glasierte Karotten - Kräuter Kohlrabi 	<ul style="list-style-type: none"> - Gemüsereis - Salzkartoffel - Grünkohl - Karotten Variation

Fleischdeklaration: Rinds und Poulet aus der Schweiz, Fischdeklaration: Aus Nordwest Pazifik, Brotdeklaration: Aus der Schweiz
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei
unseren Service

Unser Mittagsbuffet pro Person 19.50 CHF