

Wir wünschen
Ihnen einen
guten
Appetit!

NEO TROPICAL

CATERING & EVENTS

Menüplan

07. bis 11. September
2026

Montag

Knusprige Speisen

- Fischknusperli
- Poulet Schnitzel
- Linsen Eintopf
- Reisküchlein

Dazu servieren:

- Pommes Frites
- Brokkoli Reis
- Gemüsevariationen
- Glasierte Karotten

Dienstag

Braten, Gratin & Kartoffelvariationen

- Rinderbraten
- Glasierter Schweinebauch
- Tofu Piccata
- Gemüse Süsssauer

Dazu servieren:

- Kartoffelstock
- Jasminreis
- Gemüsevariationen
- Chinakohl

Mittwoch

Italienisches Buffet

- Poulet Saltimbocca
- Rinds Bolognese
- Gebratene Kartoffel-Gnocchi
- Aubergine Parmigiana

Dazu servieren:

- Risotto Milanese
- Spaghetti
- Gegrillte Zucchini
- Gebratener Fenchel

Donnerstag

Schweizer Buffet

- Schweinsrahmschnitzel
- Rindsbällchen mit Tomatensauce
- Riz Casimir mit Quorn
- Panierter Sellerie

Dazu servieren:

- Pilawreis
- Nudeln
- Grüne Bohnen
- Karotten-Erbsen

Freitag

Brasilianisches Buffet

- Rinds Stroganoff
- Wurst mit Zwiebeln
- Sojabällchen mit Bratensauce
- Empanadas mit Gemüse

Dazu servieren:

- Pommes Frites
- Butterreis
- Okra-Gemüse
- Gemüsevariation



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