



NEO TROPICAL

— CATERING & EVENTS —

Menüplan

26. bis 30. Oktober
2026

Montag

Knusprige Speisen

- Fischknusperli
- Pouletflügel
- Vegi-Schnitzel mit Rahmsauce
- Kichererbsen-Ragout

Dazu servieren:

- Pommes Frites
- Wildreis
- Blattspinat
- Gemüsevariationen

Dienstag

Braten, Gratin & Kartoffelvariationen

- Hackbraten mit Bratensauce
- Fisch an Kapernsauce
- Rotes Gemüse-Curry
- Karamellisierter Tofu

Dazu servieren:

- Kartoffelgratin
- Basmatireis
- Brokkoli
- Randen

Mittwoch

Italienisches Buffet

- Gefüllte Pouletbrust mit Spinat
- Rindsbällchen mit Tomatensauce
- Spinat-Ricotta-Cannelloni
- Zucchini-Frittata

Dazu servieren:

- Risotto
- Tagliatelle
- Gegrillte Auberginen
- Peperonata

Donnerstag

Schweizer Buffet

- Rindsgeschnetzeltes
- Bratwurst mit Zwiebelsauce
- Gemüseragout
- Spätzli-Käsegratin

Dazu servieren:

- Rösti-Galette
- Pilawreis
- Glasierte Karotten
- Grüne Bohnen

Freitag

Brasilianisches Buffet

- Schweinesteak
- Riz Casimir mit Poulet
- Cremige braune Bohnen
- Eier-Farofa mit Banane

Dazu servieren:

- Frittierte Süsskartoffeln
- Butterreis
- Gegrilltes Gemüse
- Grünkohl



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