



Menüvorschläge für Hochzeiten

Apéro:

Walliser Apéro: Fr.13.00

Trockenfleisch, Rohschinken, Speck, Hauswurst, Hobelkäse, Roggenbrot,
80gr. pro Pers.

Spiessli-Mix Apéro: Fr.15.00

auf dem Birkenstock präsentiert

Melone mit Rohschinken , Roggenbrotwürfel mit Coppa und Traube,
Tomaten- Mozzarella, Blätterteiggebäck, Mini Sandwich gemischt,
Gemüsedipp mit Sauce, Canapés mit Lachs und Thon

Vegi Apéro: Fr.10.00

Gemüseplatte mit Tipp, Hobelkäse mit Roggenbrot, Tomate mit Mozzarella,
verschiedene Canapés mit Thon und Selleriesalat

Salate:

Kleiner gemischter Salat Fr. 6.50

Blattsalat, Karotten, Gurken, Tomaten, Mais

Gemischter Salat mit Pouletstreifen Fr. 8.50

Nüsslisalat Mimosa (Saison) Fr. 10.00

Sommersalat mit Tomaten-Basilikum Mousse Fr. 10.00

Salat nach Försterart Fr. 8.50

Blattsalat mit Champignons, Speck, Trauben und Brotroutons

Suppen:

<i>Hausgemachte Kraftbrühe mit Porto oder Sherry</i>	<i>Fr. 6.00</i>
<i>Steinpilzbouillion garniert</i>	<i>Fr. 6.00</i>
<i>Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl</i>	<i>Fr. 6.00</i>
<i>Frische Karottensuppe mit Lauch und Rahm</i>	<i>Fr. 6.00</i>
<i>Kalte Tomatensuppe (Gazpaco)</i>	<i>Fr. 6.00</i>
<i>Safrancremesuppe</i>	<i>Fr. 6.00</i>
<i>Weissweinsuppe nach Walliserart</i>	<i>Fr. 6.00</i>

Vorspeisen:

<i>Melone mit Rohschinken</i>	<i>Fr. 10.00</i>
<i>Kalter Vorspeiseteller reich garniert</i>	<i>Fr. 12.00</i>
<i>Kleines Walliserteller</i>	<i>Fr. 10.00</i>
<i>Trockenfleischcarpaccio mit Alpkäse</i>	<i>Fr. 12.00</i>
<i>Duett von Rauchlachs und Gravedlachs</i>	<i>Fr. 12.00</i>
<i>Risotto als Vorspeise ab,</i>	<i>Fr. 10.00</i>
<i>Teigwaren als Vorspeise ab,</i>	<i>Fr. 10.00</i>



Hauptgerichte:

Grilladen Buffet:

*Salatbuffet (8 verschieden Sorten)
Schweinsnierstück, Schweinsbrustspitz, Pouletbrust, Rindsplätzi,
Lammkotelett und verschiedene Würstchen, gemischtes Grillgemüse
(Fleisch ca. 300 gr. pro Person)
Kräuterbutter, Knoblibutter und Chilisauce
Hausgemachter Kartoffelgratin
Fr. 32.00*

Schweinsfilet am Stück gebraten

*Calvadosrahmsauce
Hausgemachter Kartoffelgratin
Nudeln
Bohnen im Speck
Frisches gemischtes Gemüse
Fr. 30.00*

Roastbeef englisch gebraten

*Sauce Béarnaise
Williamskartoffeln
Nudeln an Butter
Frisches Gemüsebouquet
Fr. 34.00*

Rindshuft „Stroganoff“

*Gemüsereis
Nudeln an Butter
Broccoli mit Mandeln
Blumenkohl gratiniert
Fr. 28.00*

Kalbsnierstückbraten

*Cognacrahmsauce
Safran Kartoffelpüree
Frisches Gemüsebouquet
Fr.35.00*

Stocker Martin - Partyservice - Visp

Menu Vorschlag 1

*Tomaten-Basilikum Mousse im Blätterteigkissen
mit Sommersalat garniert*

Hochzeits-Suppe

Schweinsfilet im Speckmantel Calvadosrahmsauce

Kartoffelgratin/Butternudeln

Frisches gemischtes Saison Gemüse

Variation von 3 Desserts

Fr. 50.00

Menu Vorschlag 2

Vorspeiseteller reich garniert

Hochzeits-Suppe

Vodkasorbet

Kalbsnierstückbraten, Morchelsauce

Kartoffel-Kroketten, Butternudeln

Frisches gemischtes Saisongemüse

Variation von 3 Desserts

Fr. 62.00



Kalte und Warme Buffets

Hochzeitsuppe

Fr. 6.00

Salatbuffet

*Tomaten-Mozzarella, Maissalat mit Curry, Karottensalat, Randensalat,
Kabissalat mit Speck, Gurkensalat, 2 Blattsalate garniert
Zwiebel und gehackte Eier*

Franz-Italienische Salatsauce verschiedene Brote

Fr. 9.50

Vorspeise-Buffer

*Walliserspezialitäten, Käseplatte, Pasteten und Terrinen,
gemischter kalter Braten, Roastbeef, Rauchlachs, Crevettencocktail,
Antipasti, gefüllte Eier*

Fr. 18.00

1. Hauptgericht-Buffer oder

*Schweinsfilet im Speckmantel, Rindshuft Stroganoff
Poulet-Curry mit Früchten oder Fischragout an Weissweinsauce
Kartoffelgratin, Gemüsereis, Butternudeln
Frisches gemischtes Gemüse*

Fr. 35.00

2. Hauptgericht-Buffer oder

*Schweinsmedaillon Pilzragout
Zarte Rindfleischwürfel an Whiskysause
Weinkartoffel, Butternudel, Trockenreis
Frisches gemischtes Saisongemüse*

Fr. 32.00

3. Hauptgericht-Buffer

*Schweinsnierstückbraten an Rosmarinjus
Pouletstreifen mit Curry und Früchte
Kartoffelgratin, Gemüsereis, Butternudeln
Frisches gemischtes Saisongemüse*

Fr. 28.00

Stocker Martin - Partyservice - Visp

Dessert-Buffer

Fr. 15.00

Triologie von Moussen, frischer Fruchtsalat, Mini-Patisserie

Verschiedene Früchtekuchen, Caramelcrème, Tiramisu, Schlemmer-Roulade

Mascarpone -Quarkcreme mit Waldbeeren, Panne Cotta mit Früchten,

Gebrannte Crème

Dessert:

Vanilleeis mit warmen Beeren

Fr. 8.00

Apricotsorbet

Fr. 8.00

Williamssorbet

Fr. 8.00

Gemischter Schokoladenmousse garniert mit frischen Früchten

Fr. 8.00

Variationen von 3 Süssspeise

Fr. 9.00

Sorbetteller mit Früchte

Fr. 10.00

