



al Boufon

by biberevents

Das Al Boufon – bedienter Bereich ab 25 Personen

Bitte reservieren Sie frühzeitig, damit wir genügend Mitarbeitende aufbieten können.

Für Firmenevents und Einladungen für Freunde oder Familie.

Ab 25 Personen können Reservationen und Bestellungen entgegen genommen werden.

Die genaue Anzahl Ihrer Gäste kann bis zwei Tage vor ihrem Event angepasst werden. (Wir verrechnen die Kosten anhand der angemeldeten Gäste, da wir alle Speisen exklusiv für die jeweiligen Gruppen zubereiten.)

Gerne beginnen wir pünktlich um 18.00 Uhr mit dem Essenservice, damit genügend Zeit für einen professionellen Ablauf gegeben ist. Ebenfalls sind erneute Reservationen für einen Schlummertrunk und ein gemeinsames Beschliessen des Abends möglich.

Las Tapas del Gaucho (ab 25 Personen)

Für Gruppen mit einem kleineren Zeitfenster oder mit einer Vorliebe für das Rustikale.

Wir servieren Euch bis zu 8 verschiedenen Tapas auf Platten und Töpfchen an den Tisch.

Jeder bekommt ein Teller und los geht's. Es wird selbst Geschöpf von den Platten.

Inkl. Focaccia und div Tapenaden

ab 28.-

Apérovariationen: (pro 6er-Tisch)

- Trockenfleisch, Käsespezialitäten, Oliven, frisches Baguette mit verschiedenen Tapenaden, getrocknete Tomaten, Focaccia mit Olivenöl 32.—

- zusätzlich verschiedene Gemüse 38.—

- Marinierte Oliven, getrocknete Tomaten, Käse (pro Person) 5.—

Vorspeisen

- Sommerblattsalatteller mit gerösteten Kernen & Himbeerdressing 11.—

- Salatteller «Pampa» 14.—

- Tomaten Mozzarella Salat 16.—

- Blattsalat mit Empanada und Salsa Criolla 16.—

- Diverse Suppen auf Anfrage (Saison/Witterung) ab 9.50

Hauptspeisen

- Lammcurry vom Jura mit Polenta 26.—

- Steaks von der Parrilla mit Kartoffelgratin und Sommergemüse ab 38.-

Vom Silberdistel Hof von Holderbank

- Braten Duo vom Rind & Schwein, Creme Bramata Polenta, Saisongemüse 29.—
- Angus Stroganoff, Reis 32.—
- Rindsragout Korea Style, Risotto, Sommergemüse 28.—
- Aus dem Smoker, Kartoffelgratin, Sommergemüse 35.—

- eine grosse Auswahl an vegetarischen Menus auf Anfrage ab 24.—

Dessertkarte

- Fruchtsalat 10.—
- Panna Cotta mit Baumnusscaramel 9.50
- Französisches Schokoladenmousse 10.-
- Schokoladen Mousse mit Cayenne Pfeffer und eingelegten Feigen 12.—
- Apfelmohnkuchen mit Rahm 10.—
- Mousse au Chocolat 10.—
- Fruchtetiramisu 10.—

- weitere Desserts auf Anfrage

Unsere Speisen können Spuren von Nüssen, Getreide und Milchprodukten beinhalten. Für genaue Auskünfte wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal oder im Vorfeld direkt ans Büro. Die Getränke Karte senden wir Ihnen separat. Auch diese sollten im Vorfeld bestimmt werden bei Guppen ab 30 Personen. Diese können sie dan an unsere Bar holen gehen.

Die Küchencrew ist in den Menupreisen inbegriffen. Wir engagieren für Ihren Anlass Servicepersonal extern (pro 25 Personen 1 Service) 50.--/Std.

Wünschen Sie auch nach der Show bedient zu werden verrechnen wir ihnen die Stunden während der Show.

Für Dekorationen oder andere spezielle Wünsche kontaktieren Sie uns.

Unsere Preise verstehen sich excl. 7.7 %Mwst

Verschiedenes

Gerne beraten wir Sie persönlich über die verschiedenen Möglichkeiten, oder wir zeigen Ihnen in Ruhe vor Ort unser Zelt. Für Fragen, Unklarheiten, Wünsche und Anregungen sind wir für Sie erreichbar zu unseren Bürozeiten;

Dienstag – Freitag 11.00 Uhr – 14.00 Uhr unter +41 79 363 76 46 (ab 6.8.2019)

Sie dürfen uns eine Mail schicken an info@biberevents.ch

Bitte beachten Sie, dass wir an Vorstellungstagen nach 17.00 Uhr telefonisch nicht mehr erreichbar sind.

Wir verwenden ausschliesslich Bio und Bio-Knospe Produkte.

Fleisch und Fleischerzeugnisse beziehen wir vom Knospe-Demeterhof Silberdistel. Lamm & Schafffleisch beziehen wir Neu von der Knospe Ferme Sur le Rang. Fisch MSC oder Bio.

Sofern dies in Einzelfällen nicht so ist, wird dies entsprechend deklariert.

Unter Umständen können, wenn nicht anders möglich, Produkte in Umstellung auf die biologische Landwirtschaft verwendet werden.