



*Belle Époque Hotel Victoria*

## **MENUVORSCHLÄGE**

---

SWIMMING-POOL - SAUNA - RESTAURANTS - BARS - KIDSHOTEL  
NORDIC FITNESS HOTEL- SEMINARS / MEETINGS

BELLE ÉPOQUE HOTEL VICTORIA

ÄUSSERE DORFSTRASSE 2 - CH-3718 KANDERSTEG

☎ +41 (0)33 675 8000 📠 +41 (0)33 675 8100

✉ INFO HOTEL-VICTORIA.CH 🌐 WWW.HOTEL-VICTORIA.CH

# BANKETTMENUS 2013

(für Gruppen ab 20 Personen)

## Salate

Grüner Salat	Fr. 7.50
Gemischter Salat	Fr. 9.50

## Suppen

Tagessuppe	Fr. 6.50
------------	----------

## Fleischgerichte

- 1 Schweinspiccata Tessinerart  
Spaghetti mit Tomatensauce  
Fr. 21.50
- 2 Schweinsbraten mit Rosmarin  
Röstikroketten und Gemüse  
Fr. 22.50
- 3 Simmetaler Munihaxe  
Polenta und Gemüse  
Fr. 26.--
- 4 Rindsgulasch  
Butterspätzli und Gemüse  
Fr. 23.50
- 5 Rindsschmorbraten alte Art  
Kartoffelpüree und Gemüse  
Fr. 24.50
- 6 Gebratenes Lammgigot mit Knoblauch  
Bratkartoffeln und Gemüse  
Fr. 27.50
- 7 Paniertes Kalbsschnitzel  
Pommes frites  
Fr. 31.--
- 8 Kalbssaltimbocca  
Risotto mit Pilzen  
Fr. 31.--

- 9 Pochierte Poularde mit Thymian  
Kartoffelgratin und Gemüse  
Fr. 31.50
- 10 Kalbsgeschnezeltes Zürcherart  
Butterrösti  
Fr. 33.50
- 11 Roastbeef rosa gebraten  
Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Gemüse  
Fr. 35.--
- 12 Grilliertes Entrecôte mit Kräuterbutter  
Röstikroketten und Gemüse  
Fr. 34.--

## Fischgerichte

- 1 Gebratene Felchenfilets an Kräuter  
Salzkartoffeln und Gemüse  
Fr. 26.50
- 2 Blauseeforelle (300g), blau oder gebraten  
Salzkartoffeln oder Reis  
Fr. 36.--
- 3 Forellenfilets mit Schnittlauchsauce  
Trockenreis und Gemüse  
Fr. 34.--
- 4 Pochiertes Lachsforellenschnitzel  
Salzkartoffeln und Gemüse  
Fr. 35.--
- 5 Grillierter Lachs mit Hollandaise-Sauce  
Salzkartoffeln und Gemüse  
Fr. 36.50

## Dessert

Tagesdessert	Fr. 7.50
--------------	----------



*Belle Epoque Hotel Victoria*

# FESTMENUS 2013

## Kalte Vorspeisen

- 1 Frittierte Champignons mit Tatarsauce  
Fr. 9.50
- 2 Fenchelmousse mit Orangensalat  
Fr. 11.50
- 3 Hausgemachte Pastete im Teig  
an pikanter Preiselbeersauce  
Fr. 14.50
- 4 Gemüse und Champignonsterrine  
Zweierlei Saucen (Tomaten und Nussöl)  
Fr. 13.50
- 5 Geräuchte Gänsebrust an Nussöl  
mit Apfelsalat  
Fr. 16.50
- 6 Salatvariationen mit Kalbsmilken  
an Senfvinaigrette  
Fr. 18.--
- 7 Geräuchertes Entenbrüstchen  
auf Salatbett  
Fr. 17.50
- 8 Geräuchertes Blausee-Forellenfilet  
Meerrettichschaum und Toast  
Fr. 17.50
- 9 Roh-marinierter Lachs  
Rührei mit Trüffeln  
Fr. 18.50
- 10 Carpaccio mit Entenbrüstchen  
Steinpilze an weissem Trüffelöl  
Fr. 21.50
- 11 Vitello tonnato  
Fr. 17.50
- 12 Avokadofächer mit Rose von  
geräuchtem Lachs und Nussöl  
Fr. 18.50
- 13 Rindscarpaccio mit Parmesan  
und Zucchettisalat  
Fr. 18.50
- 14 Skandinavischer Fischteller  
Fr. 21.50

- 15 Melone mit Parmaschinken  
Fr. 18.50
- 16 Salat mit Wachtelbrüstchen  
an Himbeeressig  
Fr. 21.50
- 17 Riesenkrevetten mit Grapefruit  
an Limettenmarinade  
Fr. 24.--
- 18 Avokadosalat mit Langustinen  
Fr. 26.50
- 19 Gemischter Vorspeiseteller  
ab Fr. 22.--

## Suppen

- 1 Consommé mit Sherry  
Fr. 7.50
- 2 Geflügelkraftbrühe mit kleinem Gemüse  
Fr. 7.50
- 3 Karottensuppe mit Knoblauchcroûtons  
Fr. 8.--
- 4 Kräutersuppe  
Fr. 8.--
- 5 Kressesuppe mit Kartoffeln  
Fr. 8.--
- 6 Oberländer Maissuppe  
Fr. 8.50
- 7 Rychebacher Zwiebelsuppe  
Fr. 8.50
- 8 Gurkensuppe mit Mais  
Fr. 8.50
- 9 Lauchcremesuppe mit Fadennudeln  
Fr. 8.50
- 10 Kerbelcremesuppe  
Fr. 9.50
- 11 Gazpacho, pikante kalte Tomatensuppe  
Fr. 10.50



*Belle Époque Hotel Victoria*

## FESTMENUS 2013

12 Tomatencremesuppe mit Basilikum  
Fr. 10.50

13 Tessiner Minestrone  
Fr. 9.50

14 Bündner Gerstensuppe  
Fr. 10.50

15 Klare Ochsenchwanzsuppe  
mit Portwein und Käsestangen  
Fr. 11.50

16 Leichte Morchelrahmsuppe  
Fr. 13.50

17 Fischsuppe mit Safran  
Fr. 12.50

18 Gebundene Langustinensuppe  
Fr. 14.50

### Warme Vorspeisen

1 Walliser Käsekuchen mit Tomatensauce  
Fr. 11.50

2 Vollkorn-Ravioli mit Ratatouille-Sauce  
Fr. 13.50

3 Ravioli „Casalinga“  
an Butter und Kräuter  
Fr. 13.50

4 Gebratene Kalbsmilken an Senfsauce  
Fr. 17.50

5 Blätterteiggebäck mit Waldpilzen  
Fr. 16.50

6 Gefüllter Lachs mit Lauch  
Fr. 17.50

7 Pochiertes Blausee-Forellenfilet  
mit Kerbelsauce  
Fr. 19.50

8 Gebratene Seeteufelmédaille  
mit Rukola und Tomatenvinaigrette  
Fr. 22.--

9 Pochierter Lachs an Champagner  
Fr. 23.50

10 Kalbsmilken-Cassolette  
mit Morcheln und Rotweinsauce  
Fr. 23.50

### Fische und Krustentiere

1 Gebratene Felchenfilets  
an Kräuter und Pilzen  
Fr. 27.-- (als Zwischengericht Fr. 17.--)

2 Pochiertes Lachsforellenschnitzel  
Orangen-Basilikumsauce  
Fr. 31.-- (21.--)

3 Paillard von frischem Lachs  
Schnittlauchsauce  
Fr. 31.-- (21.--)

4 Gratinierte Zanderfilets  
mit Pilzen und Tomaten  
Fr. 36.-- (24.--)

5 Gebratene Scampis mit getrockneten  
Zwetschgen und Currysauce  
Fr. 39.-- (26.--)

6 Gebratene Eglifilets mit Steinpilzen  
Fr. 34.-- (23.--)

7 Seeteufel-Geschnetzelt  
mit Pfifferlingen  
Fr. 41.-- (28.--)

8 Seezungenröllchen und Riesenkrevetten  
auf Hummersauce  
Fr. 43.-- (29.--)

9 Steinbuttfilet mit Lauchstreifen  
und Safranblüten  
Fr. 47.-- (31.--)

10 Flambierte Bären-Krebse an Calvados  
und karamelierten Aepfel  
Fr. 46.-- (29.--)



*Belle Époque Hotel Victoria*

# FESTMENUS 2013

## Fleischgerichte

- 1 Schweinssteak mit Senfkörner  
Fr. 27.--
- 2 Gebratene Lammkeule provenzalische Art  
Fr. 29.--
- 3 Lammentrecôte mit Randen  
und Champagnersauce  
Fr. 32.--
- 4 Schweinsfilet-Mignon  
mit Orangensauce und grünem Pfeffer  
Fr. 36.--
- 5 Kalbsgeschnetzeltes Zürcherart  
Fr. 33.50
- 6 Hirsch-Entrecôte mit Waldpilzen  
Fr. 38.--
- 7 Gebratenes Roastbeef nach Englischer Art  
Fr. 35.--
- 8 Grilliertes Rinds-Entrecôte  
mit Schalottenbutter und Rotweinsauce  
Fr. 34.--
- 9 Rindsfilet-Geschnetzeltes  
„Stroganoff“  
Fr. 44.--
- 10 Kalbskarree an Dézaley glasiert  
Fr. 47.--
- 11 Kalbssteak mit Morcheln  
Fr. 48.--
- 12 Rindsfilet an Pinot Noir Sauce  
mit Markscheiben  
Fr. 46.--
- 13 Rindsfilet Wellington (im Blätterteig)  
Fr. 52.--

## Geflügel

- 1 Poulet-Brüstchen mit Preiselbeeren  
an Portweinsauce  
Fr. 26.50
- 2 Hahn nach Weinhändlerart  
Fr. 29.50
- 3 Bresse-Poularde  
Fr. 39.--
- 4 Fasanenbrust an Holundersauce  
Fr. 36.50
- 5 Gebratenes Entenbrüstchen  
mit Curry-Blume  
Fr. 38.50
- 6 Perlhuhnbrüstchen mit Waldpilzen  
Fr. 39.--
- 7 Entenbrüstchen mit Orangensauce  
und rosa Pfeffer  
Fr. 39.--
- 8 Poeliertes Perlhuhnbrüstchen  
an Cognac Rahmsauce  
Fr. 41.--

## Beilagen zu den Hauptgerichten

(zur Auswahl, in den Preisen der Hauptgerichte inbegriffen)

- kleine Bratkartoffeln mit Dill
- Kartoffelgratin
- Röstikroketten
- Butter-Rösti
- Dauphine-Kartoffeln
- Butterspätzli
- Polenta
- Risotto mit Pilzen
- Salzkartoffeln
- Butternudeln
- Trockenreis
- Wildreis
- verschiedene Gemüse



*Belle Époque Hotel Victoria*

## FESTMENUS 2013

### Süssspeisen

- 1 Auserlesener Käse mit Nussbrot  
Fr. 14.--
- 2 Gebrannte Creme  
Fr. 12.--
- 3 Schnee-Eier mit Englischer Sauce  
Fr. 12.50
- 4 Bayrische Creme mit Waldbeerensauce  
Fr. 11.--
- 5 Kalte Weinschaumcreme  
Fr. 11.50
- 6 Quarkmousse mit Aprikosencoulis  
Fr. 11.--
- 7 Eis-Nougat mit Honig und Beerensauce  
Fr. 13.50
- 8 Schokoladen-Mousse mit Kaffeesauce  
Fr. 12.50
- 9 Verschiedene Früchte mit Himbeersauce  
und drei Sorbets  
Fr. 13.--
- 10 Mango-Eisparfait an Kokosnuss-Sauce  
Fr. 12.50
- 11 Mousse mit drei Schokoladen  
und Minzsauce  
Fr. 14.50
- 12 Sorbet-Auswahl mit exotischen Früchten  
Fr. 14.50
- 13 Blätterteigkissen mit karamelisierter Birne  
Fr. 13.50
- 14 Apfel-Jalousie und Vanillesauce  
mit Gravensteiner  
Fr. 13.50
- 15 Halbgefrorenes Marie Brizard  
Fr. 14.--
- 16 Karamelisiertes Apfelküchlein mit  
Vanilleglace  
Fr. 13.50
- 17 Kleine Ueberraschungs-Omelette  
Fr. 16.50
- 18 Dessert-Symphonie  
Fr. 18.50
- 19 Dessertbuffet  
Fr. 25.--



*Belle Epoque Hotel Victoria*

# BUFFETS 2013

## TESSINERBUFFET

### Suppe

Gemüsesuppe mit frischen Kräutern

### Vorspeisen

Früchte der Saison mit Rohschinken  
Coppa und Rollspeck  
Schweinsfuss und Salami mit Essiggemüse  
Eingelegte Felchen mit Gemüsestreifen  
Kalbfleisch mit Tomatenmayonnaise und Basilikum

### Salate

Verschiedene frische Salate

### Hauptgerichte

Gebratenes Kaninchen mit Lorbeer  
Polenta mit Luganighe  
Tortellini mit Rahm und Salbei  
Spaghetti mit Basilikumsauce  
Grillierte Hühnchen mit Rosmarin  
Kalbsschnitzel mit Salbei und Speck  
Pilzragout  
Gratin von Tomaten und Auberginen  
Tomatensauce mit Oregano  
Kartoffelgnocchi mit Tomaten-Basilikumsauce  
Risotto mit roten und grünen Pepperoni

### Käse und Brot

Kleine Ziegenkäse in Olivenöl  
Tessinerbrot

### Desserts

Frische Beeren der Saison mit Schlagsahne  
Weinschaumcreme mit Panettone  
Fruchtsalat mit Zitroneneis  
Vanilleeis mit Waldbeeren, Zimt und Grappa  
Früchtekorb  
Kleine Süssigkeiten

Preis pro Person Fr. 72.--

Minimum Personenzahl  
für Buffet: 50 Personen

## BAUERNBUFFET

### Suppe

Fleischbrühe mit Käsecroutons und Gemüse

### Vorspeisen

Geräucherte Forellenfilets mit Meerrettich  
Melone mit Rohschinken  
Kamingeräucherter Speck und Wurst  
Trockenfleisch und Coppa  
Mistkratzerli mit Rosmarin und Radieschen

### Salate

Verschiedene Salate und Saucen

### Hauptgerichte

Beinschinken im Brotteig  
Gebratener Lammschlegel mit Thymian  
Bauernbratwurst am Meter mit Rösti  
Geräucherte Zunge und Zungenwurst  
mit grünen Bohnen  
Gesalzenes Wädli und Siedfleisch  
mit Blattspinat an Rahmsauce  
Gebratene Schweinsbrust mit  
Kümmelkartoffeln

### Käse und Brot

Käse aus der Region  
mit Butterzopf und Roggenbrot

### Desserts

Frischer Fruchtsalat  
Zwei Sorten Eis  
Frische Beeren der Saison  
Meringues mit Schlagsahne  
Früchtekuchen  
Gebrannte Creme  
Schokoladencreme  
Früchtekorb  
Truhe gefüllt mit kleinen Süssigkeiten

Preis pro Person Fr. 65.--

Minimum Personenzahl  
für Buffet: 50 Personen

## BIERFEST

### Suppe

Leberknödel-Suppe

### Vorspeisen

Bauern-Geräuchertes  
Presskopf mit Vinaigrette Sauce  
Leberstreichwurst



*Belle Epoque Hotel Victoria*

# BUFFETS 2013

Geräucherter Aal, Forellen und Schillerlocken  
Heringsalat mit Delikatessgurken

## Salate

Krautsalat mit Kümmel und Speck  
Linsensalat  
Gartenfrische Salate

## Hauptgerichte

Gebatene Schweinshaxe und Schweinsbrust  
mit Kümmelbratensauce  
Kasseler mit eingelegten Zwetschgen  
Weisswürstchen  
Glasierte Kalbshaxe mit Gurkensalat  
Gekochte Ochsenbrust mit Meerrettich  
Leberkäse mit Kartoffelsalat  
Spätzle vom Brett  
Sauerkraut und Apfel-Rotkraut  
Bratkartoffeln mit Schnittlauch  
Kartoffel- und Semmelknödel

## Käse- und Brotspezialitäten

Auserlesene Käse  
Salzbrezel, Roggenbrot, Mohnsemmeln

## Desserts

Schokoladencreme  
Apfelpfannkuchen  
Bayerische Creme mit Himbeersauce  
Apfelstrudel  
Vanilleeis  
Frische Früchte

Preis pro Person Fr. 72.--

Minimum Personenzahl  
für Buffet: 50 Personen

## OBERLÄNDER FEST

### Suppe

Fleischsuppe verfeinert mit Weisswein

### Vorspeisen

Geräucherte Forellen mit Meerrettich  
Melone mit Rohschinken  
Am Stück gebratenes Rindskotelett und  
Kalbsbraten mit eingelegtem Gemüse  
Trockenfleisch und Coppa

Hobelkäse und geräuchertes Fleisch  
Hähnchen mit Rosmarin

## Salate

Verschiedene Salate und Saucen

## Hauptgerichte

Forelle aus dem Sud mit frischer Butter  
Schweinsbraten mit Ofenbirnen  
Gebratene Lammkeule mit Thymian  
Geräuchertes und gesalzenes Fleisch mit  
feinen grünen Bohnen und Sauerkraut  
Bratwurst am Meter mit Rösti  
Makkaronigratin nach Sennen-Art

## Käse und Brot

Eine Auswahl der besten Bergkäse  
Butterzopf und Roggenbrot

## Desserts

Meringues mit Schlagsahne  
Frischer Fruchtsalat mit Waldhonig-Eis  
Apfelküchlein mit Zimt und Vanillesauce  
Heidelbeersuppe  
Feingebäck

Preis pro Person Fr. 76.--

Minimum Personenzahl  
für Buffet: 50 Personen



*Belle Epoque Hotel Victoria*

# BUFFETS 2013

## VIER SPRACHREGIONEN-BUFFET

### Graubünden

Bündner Gerstensuppe (serviert)

\*\*\*

Bündnerteller

Gurken, Cornichons und gesalzene Zwiebeln

Saisonsalate

\*\*\*

Rosagebratene Lammkeule

Gebatener Hirschrücken mit Kräutern

Preiselbeersauce

Ragout von Waldpilzen

Ofenkartoffeln mit Kümmel

\*\*\*

Käse und Brot aus der Region

Honig-Nuss-Torte

Heidelbeeren und Himbeeren mit Rahm

### Welschland

Kürbistorte mit Pfefferminze

Raclette

La Beroche

Saisonsalate

\*\*\*

Frittierte Barschfilets

Mayonnaise Sauce

Glasierte Kalbsschulter an Weissweinsauce

Kartoffelgratin

Spinat an Rahmsauce

\*\*\*

Käse und Brot aus der Region

Sorbet mit Marc

Aprikosen Pudding

Gebrannte Creme

### Tessin

Melone und Feigen mit Zitronen

Geräucherter Schinken, Salami,

Coppa und Zampone mit Senfrüchten

Saisonsalate

\*\*\*

Kaninchenschlegel mit Lorbeerblättern

Luganighe mit Gorgonzola-Klösschen

Risotto mit Pilzen

\*\*\*

Käse und Brot aus der Region

Weisswein-Schaumcreme

Zitronensorbet

Im Merlot getränkte Pfirsiche und Amaretti

### Deutsche Schweiz

Geräucherte Felchenfilets mit

Meerrettichschaum

Geräuchertes Fleisch

und Wurst vom Ballenberg

Saisonsalate

\*\*\*

Schinken im Teig mit Kartoffelsalat

Kalbshaxe mit Zwetschgen süss-sauer

Kalbsbratwurst am Meter

Kartoffelpüree mit Speckwürfeln und

Brotkümmel

Gemüse garnitur

\*\*\*

Käse und Brot aus der Region

Kirschtorte

Kirsch-Krapfen an Vanille-Sauce

Erdbeeren mit Halbrahm

Bahut mit kleinen Süßigkeiten

Preis pro Person Fr. 98.--

Minimum Personenzahl

für Buffet: 50 Personen

## SPEZIALITÄTEN AUS VIER LÄNDERN

### Suppe

Kraftbrühe nach ländlicher Art



*Belle Epoque Hotel Victoria*

# BUFFETS 2013

## SCHWEIZ

### Vorspeisen

Bündnerfleisch, Rohschinken  
Marinierte Felchenfilets  
mit Gemüsestreifen  
Hobelkäse und geräuchertes Fleisch  
Birchermüesli  
mit frischen Früchten  
Verschiedene Salate und Saucen

### Hauptgerichte

Eglifilets mit Mandeln  
Butterkartoffeln  
Beinschinken im Brotteig  
Kartoffelsalat  
Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Pilzen an  
Rahmsauce, Rösti  
Waadtländer Ramequin

## ITALIEN

### Vorspeisen

Parmaschinken, Früchte der Saison  
Salami und Coppa mit Oliven  
Vitello Tonnato  
Marinierte Artischocken  
und Steinpilze im Olivenöl  
Verschiedene Salate und Saucen

### Hauptgerichte

Kalbsschnitzel mit Salbei  
Schweinshaxe Cremolata  
Safranrisotto mit Waldpilzen  
Tortelloni al pesto

## FRANKREICH

### Vorspeisen

Geflügelterrinen mit grünem Pfeffer  
Geräuchertes Lachs mit Meerrettichschaum  
Geräucherte Forellenfilets mit Kapern  
Krevetten mit Calypso Sauce  
Melone mit Portwein  
Verschiedene Salate und Saucen

### Hauptgerichte

Kalbskarree mit Rosmarin  
Lammschlegel mit Kräutern  
Gebratene Ente an Orangensauce  
Kartoffelgratin Dauphinois  
Fischragout mit Pernod  
Trockenreis

### Desserts

## ÖSTERREICH

Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Früchtekuchen  
Kaiserschmarren mit Pflaumen  
Sachertorte  
Pfannkuchen mit Aprikosenkonfitüre

### Alle Länder

Auserlesene Käse  
Schokoladenschaum  
Beeren der Saison mit Schlagsahne  
Eiscreme-Festival  
Drei Früchtesaucen  
Heisse Schokoladensauce  
Kleine Victoria-Süssigkeiten

Preis pro Person Fr. 98.--

Minimum Personenzahl  
für Buffet: 50 Personen



*Belle Epoque Hotel Victoria*

# BUFFETS 2013

## KLASSISCHES BUFFET

### Suppe

Kleiner Suppentopf mit Gemüse,  
Blätterteiggebäck mit Kümmel

### Vorspeisen

Krevetten Calypso  
Verschiedene geräucherte Fischfilets mit  
Oliven (Lachs, Forelle, Heilbutt)  
Marinierter Salm mit Dill und Pumpernickel  
Salmmedaillon nach moderner Art  
Gerollte Steinbuttfillets Neptun  
Krabbenfleisch „Moskauer Art“  
Hummer „Pariser Art“  
Geflügelleber-Terrine mit rosa Pfeffer  
Gemüse- und Champignonsterrine  
Trutenbrustfilets mit Orangen  
Roastbeef mit Spargelspitzen  
Geräucherte Entenbrust und Rohschinken  
Gekühlte Früchte der Saison

### Salate und Saucen

Champignons- Waldorf, Fenchel-, Apfel,  
Maiskörner-, Reis- und Currysalat  
Calypso, Remoulade, Mayonnaise,  
Meerrettichschaum, Preiselbeerschaum,  
Cumberland, Senfsauce mit Früchten

## Hauptgerichte

Gebratenes Kalbskarree mit Rosmarin  
Gebratene Lammkeule mit Knoblauch  
Gebratene Ente mit Honig  
Frittierte Riesenkrevetten  
Spinatgratin mit Pilzen  
Kartoffelgratin  
Reis nach chinesischer Art  
Gemüse mit Sojasauce

## Käse

Grosse Käseauswahl

## Desserts

Frischer Fruchtsalat, Früchte der Saison  
Schokoladenschaum, Karamelpudding  
Drei Früchtesorbets  
Bayrische Creme mit Löffelbiscuits (Charlotte royale)  
Windbeutel mit Sahne, Meringue mit  
Schlagsahne  
Biscuit mit Früchten und Kirschcreme (Eugenie)  
Flambierte Pfannkuchen mit Grand Marnier  
Birne mit Marzipan  
Sabayon mit Weisswein  
Kleine Süssigkeiten

Preis pro Person Fr. 125.--

Minimum Personenzahl  
für Buffet: 50 Personen



*Belle Epoque Hotel Victoria*

## BUFFETS 2013

### DESSERTBUFFET

Pfannkuchen mit Grand Marnier  
Flammierte Früchte  
Saison-Früchte mit Schlagsahne  
Sabayon - Frischer Fruchtsalat  
Schokoladenmousse  
Karamelpudding  
Bayrische Creme mit Löffelbiscuits und  
Himbeersauce (Charlotte royale)  
Biscuit mit Früchten und Kirschcreme  
(Eugenie)  
Früchte Strudel  
Birne mit Marzipan  
„Gâteau St. Honoré“  
Früchte Roulade mit Schlagsahne  
Drei Sorbets mit exotischen Früchten  
Drei verschiedene Eissorten  
Käseauswahl mit Roggenbrot  
Früchte-Display  
Kleine Süßigkeiten Victoria Ritter

Preis pro Person Fr. 25.--

Minimum Personenzahl  
für Buffet: 50 Personen



*Belle Époque Hotel Victoria*