

# Gastronomie Vinicultura 2020

## **Apéro**

Unsere Wollschwein-Trockenfleischspezialitäten, Brot, Käse und Gemüse

## **Apéro Riche**

Reichhaltiger als der Apéro. Zusätzlich unser Beinschinken ( der einzige am Knochen gereifte Schinken im Sortiment der Globus-Delicatessa )

## **Menu Vinicultura**

Vorspeise:

Apéro mit unseren Wollschwein-Trockenfleischspezialitäten, Brot, Käse und Gemüse

Hauptgang:

Wollschweincarée, Gemüse, Folienkartoffeln ( alles aus dem Smoker ), Saisonsalate

Dessert:

Je nach Saison und Wunsch

## **Rösti Plausch**

Im Backofen zubereitete Rösti, Käse, Tomaten, Gemüse, Früchte, Speck, Pilze, Fisch, Salat und wenn erhältlich Wachteleier. Der Gast kann am Racletteofen seine Rösti selber zusammenstellen. Auch für Veganer geeignet.

## **Fondue-Plausch**

Rassiges am Feuer zubereitetes Fondue. Brot, Gemüse und Saisonsalat

## **Risotto-Plausch**

Risotto Milanese mit hausgemachtem Lardo vom Wollschwein. Wollschweincarée aus dem Smoker, Gemüse und Saisonsalat

## **Grill-Plausch**

Fleisch-Fischspezialitäten aus der Region, Brot, Saisonsalate, Barbecue Saucen. Der Gast grilliert selber am Holzkohlegrill.

## **Getränke**

Unsere Weine nach Lust und Laune.

Wasser mit und ohne Kohlensäure. Weitere Getränke auf vorherige Bestellung.

Bei Gruppengrößen ab 10 Personen finden die Veranstaltungen im Schützenhaus statt. Eine zusätzliche Miete von 250.00 wird erhoben.