

Ihr Anlass im Restaurant Eulachstrand

Apéro-Angebot

Liebe Gäste

Es freut uns, dass Sie im Läbesraum einen Anlass durchführen möchten. Das Team des Restaurants Eulachstrand verwirklicht Ihre Vorstellungen und Wünsche mit Freude.

Unser Angebot eignet sich für eine Vielzahl von Anlässen: Die Tellergerichte passen für das Fest mit Anspruch, das Buffetangebot richtet sich an unkomplizierte Gesellschaften und das Apéro-Angebot kann sowohl als Ergänzung als auch für sich allein gebucht werden. Unsere Lokalität ist für Gruppen ab 20 bis maximal 80 Personen ausgelegt.

Wir freuen uns sehr, Sie bei uns bewirten zu dürfen.

Liebe Grüsse
Team Eulachstrand

Allgemeine Informationen

Preise

Alle Preise sind inklusive MwSt. und in Schweizer Franken. Die Preise gelten pro Person. Änderungen vorbehalten, Stand 4. Juni 2024

Deklaration

Wir nehmen Rücksicht auf Allergien und Unverträglichkeiten. Für nähere Informationen wenden sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

Herkunft

Fleisch, Fleischerzeugnisse, Fisch und Geflügel beziehen wir aus der Schweiz. Brot und Backwaren stammen aus der Schweiz. Bei speziellen Anfragen, nach Angebot.

Technische Ausrüstung

Das Restaurant Eulachstrand verfügt über Audio-, Video- und Lichtanlagen sowie WLAN als Grundausrüstung. Bei Bedarf können Beamer und Mikrofone dazu gemietet werden. Genauere Angaben entnehmen Sie bitte dem Infoblatt zur Saalmiete.

Einzelpreise gelten bis zu einer Auswahl von fünf Sorten. Bei grösserer Variation berechnen wir Ihnen die entstehenden Mehrkosten.

Fleisch

Empanadas Rindshackfleisch und Gemüsewürfeli	3.00
Momos mit Tösstaler Trockenfleisch, Lauch und Hüttenkäse dazu pikantes Apfelchutney	3.00
Poulet-Frikadelle mit Aprikosen Chutney	3.00

Fisch

Wrap-Röllchen mit Rauchforellentatar mit Senf, Cremefraiche, Kapern	3.00
Hechtbällchen mit Chimichurri (Peterli-Dill-Kerbel-Knobli-Dip)	3.00

Vegetarisch

Empanadas, Spinat, Ricotta und getrocknete Tomaten	2.50
Randenzigarren mit Salzlakenkäse und Aprikosenkerne	2.00
Nuss-Focaccia mit Weichkäse und Feigensenf	3.00
Mini-Süppchen im Glas	3.00
Tomaten-Mozzarella-Spiess mit Basilikumpesto	2.50
Knusperoliven im Käseteig	2.00

Vegan

Hirseknusperbällchen mit Randen, karamellierte Zwiebeln und Baumnüssen	2.00
Edamame mit Soja-Chili-marinade oder Salz	2.00
Frühlingsrolle mit hausgemachtem Sweet-Chilidip	2.50
Geröstete Gewürz-Nüsse	2.50
Marinierte Oliven	2.50

Klassisch

Blätterteig Variationen nach Absprache	2.50
Mini-Apérobrötli verschieden gefüllt	3.50
Gemüse-Sticks auf Platte mit zwei Dips	2.50

Orientalisch à la Wanda

Gebäck gefüllt mit:

Rindfleisch	2.00
Spinat	1.50
Käse	1.50
Gemüsecurry	1.50
Fladenbrot mit 1 Dip	2.00
Hummus, Muhammara oder Babaganoush	
Jeder weitere Dip	1.00