



## CAFE KAIRO

### ANGEBOT FÜR GESELLSCHAFTEN // BUFFETS

Das CAFE KAIRO serviert auf Bestellung diverse Buffets. Wir können Gesellschaften bis maximal 40, mit dem Keller sogar 65 Personen bedienen. Gerne nehmen wir auch spezielle Anfragen entgegen. Dieses Angebot kann auch als Catering bestellt werden (plus Kosten Transport und Geschirr nach Aufwand). Unser Angebot ist tagesfrisch produziert und meist aus biologischen Zutaten. Weitere Infos unter Telefon 031 330 26 25. Alle Preise verstehen sich inkl. MWST.

#### ARABISCH

Auswahl:

**Mezze:** Falafel, Burek (Fleisch oder vegi), Humus, Babaganoush, Tuniskarotten, Pinienzucchetti, Linsen, Böhnli, Bohnentomaten, Mechuia (Peperonitomaten), Fenchelanis, Käsebällchen, Bosakartoffeln, Sesamtomaten

**Hauptgänge:** Tagines mit Fisch, Pouletzitrone, Lammdörrfrucht, Lammartischocken, Rindsragoût, Kürbis, Okra, Gemüsedörrfrucht, Auberginen, Hackfleischbällchen.

**Beilagen:** Mandelreis, Bulgur oder Couscous

**Dessert:** Baklawa, Mangocrème, Griesskopf mit Aprikosen

Preise:

Mezze à discretion **29.-/Person**

4 Mezze als Vorspeisen und zwei Hauptgänge **35.-/Person**

Dessertzuschlag **7.-**

*Das Ganze findet nicht als Buffet statt, sondern in Form von auf den Tisch gestellten Schälchen zum Selberschöpfen.*

#### SCHWEIZER BUFFET

Suppe mit Brot	<b>8.-/Person</b>
& zwei Sorten Käse (CH), Brot, Zopf, Butter	total <b>14.-/Person</b>
& zwei Sorten Wurst (CH/Bio)	total <b>17.-/Person</b>
& Salat	total <b>20.-/Person</b>

#### APÉROBUFFET

Auswahl:

Crudité & Dip (100g), Chräppli (1 Stk), Crostine (3 Stk), Speckzwetschgen (3 Stk), Falafel & Yoghurt (2 Stk), Burek & Yogurt (1 Stk), Fishermans Käsekügeli (2 Stk), Cevapcici & Ayvar (1 Stk), Langos (2 Stk), Buffalo Wings (CH/1 Stk), Bratlinge (1 Stk), Türmli (2 Stk), Parkoras & Dip (1 Stk), Zigarillos & Dip (2 Stk), Käse (50g), Brotrolade gefüllt (1 Scheibe)

Preise:

1 Sorte **6.-/Person**

Alle weiteren plus **3.-/Person**

## GESELLSCHAFTEN/GRUPPEN

Bei Essen ab 10 Personen können Menüvorschläge gewünscht werden.

Diese fallen je nach Lust&Laune und Jahreszeit aus, zum Beispiel:

### Vorspeisen

Suppe oder Salat	<b>5.-</b>
Blattsalat mit Geissfrischkäse-Zigarillos	<b>9.50</b>
Rucola mit Parmesanspänen	<b>9.50</b>
Geröstetes Brot mit Knobli & Olivenöl, dazu Soissonbohnen mit Speck	<b>8.-</b>
Mezzomezzo-Kürbiskastaniensuppe	<b>8.-</b>
etc.	

### Hauptgänge

Walliser Lammragout (CH) mit Dörripflaumen, Gemüse und Safranrisotto	<b>27.-</b>
Surre Mocke (CH-Bio) mit Gemüse und hausgemachtem Kartoffelstock	<b>28.-</b>
Rindsinvoltini (CH-Bio) mit Gemüse und hausgemachten Gnocchi	<b>29.-</b>
Arancini (Risottokugeln) mit Feta gefüllt, auf Wintergemüse & Steinpilzen	<b>23.-</b>
Polentaschnittli und gebratene Kürbisschnitze an Randenpeterli-Sauce	<b>21.-</b>
Mezzalune mit Kürbisricottafüllung auf Blaukäsesauce, mit Pomodori secchi	<b>21.-</b>
etc.	

### Dessert

Caramelchöpfli	<b>7.-</b>
Lebchuchenparfait mit Orangen	<b>8.-</b>
Panna Cotta mit Zwetschgensauce	<b>7.50</b>
etc.	

