

Ittinger Buurezmorge (ab 50 Personen) mit einer Vielfalt an Produkten aus dem eigenen Gutsbetrieb

Kaffee, Tee, Milch, Ovomaltine, Schokolade,
Orangensaft, Süssmost, Erdbeer-Molke,
Urdinkelgrassaft

Hausbrot und Zopf aus der eigenen
Holzofenbäckerei, Brot- und
Brötchenauswahl, Gipfeli,
hausgemachtes Süssgebäck oder Kuchen

Konfitüren und Honig

Butter, Joghurt, Quark, Frischkäse und
verschiedene Ittinger Käse aus unserer
Käserei

Fleisch, Schinken und Wurstwaren aus der
eigenen Metzgerei

Hausgemachtes Birchermüesli, Cerealien,
Fruchtsalat, Äpfel, getrocknete Birnenschnitze

Gekochte Eier und Rührei von unseren glücklichen Hühnern
gebratener Speck
Gurken, Tomaten

CHF 46.- pro Person



Erweitern Sie Ihren Buurezmorge nach Belieben mit weiteren Ittinger Spezialitäten zum feinen Brunch...

Kalte Gerichte +CHF 9.- pro Auswahl/Person

- Luftgetrockneter Ittinger Rohschinken mit Melone
- Je drei Sorten Blatt- und Gemüsesalate, Ittinger Frischkäse und Tomaten,
hausgemachte Salatsaucen und diverse Salatgarnituren
- Geräucherte Forellenfilets mit Apfel- Meerrettichschaum
Rauchlachs mit Dill-Senfsauce, Zwiebelringen, Kapern

Warme Gerichte +CHF 9.- pro Auswahl/Person

- Hausgemachte Weisswürste mit Brezel und süssem Senf
- Warmer Ittinger Beinschinken mit hausgemachtem Kartoffelsalat
- Fleischkäse aus der eigenen Metzgerei mit hausgemachtem Kartoffelsalat

Zum Abschluss etwas Süsses aus unserer Pâtisserie +CHF 9.- pro Auswahl/Person

- Kleine Dessertauswahl - drei verschiedene Mini-Desserts vom Buffet
- Schokoladenmoussetorte oder Quarkcrèmetorte – auf Wunsch festlich dekoriert

...oder hausgemachte Friandises +CHF 4.- pro Person

- Kleine süsse Köstlichkeiten (zwei Stück pro Person)

Kinder von 0 bis 5 Jahren dürfen kostenlos zugreifen. Für Kinder und Jugendliche von 6 bis 15 Jahren verrechnen wir jeweils den halben Preis.