



# SEEDAMM PLAZA

KONGRESSE · HOTEL · SEMINARE

## Eventlocation „Down under“

In wenigen Schritten nach Australien – ohne lange Flugzeit und Jetlag, das originale Australien geniessen; umkompliziert und speziell. Das „Down under“ ist die ideale Lokalität für Ihren Event.



### Apéro „Down under“

Onion rings  
*Zwiebelringe*

\* \* \*

Barramundi Tempura with orange mayonnaise  
*In leichtem Teig gebackener Barramundi mit Orangenmayonnaise*

\* \* \*

Dried and thinly sliced Ostrich meat  
*Straussenmostbröckli*

\* \* \*

Rabbit Terrine with prunes  
*Kaninchen Terrine mit Backpflaumen*

\* \* \*

Black tiger prawns with pepper aioli  
*Riesenkrevetten mit Pfeffer-Aioli*

\* \* \*

Vegetable ragout crostini  
*Feines Gemüseragout auf Baguette Brot*

Pro Person und Stunde CHF 39.-, jede weitere 30 Minuten CHF 18.-.  
Dazu servieren wir Ihnen einen auserlesenen Australischen Weisswein, Mineralwasser und Fruchtsaft.

### The Outback Buffet (bis 25 Personen)



# SEEDAMM PLAZA

KONGRESSE · HOTEL · SEMINARE

## KALT

Rabbit Terrine with prunes  
*Kaninchenterrine mit Backpflaumen*  
\* \* \*

Octopus salad with chilli  
*Tintenfischsalat mit Chilli*  
\* \* \*

Vegetable salad with mango dressing and sautéed Crocodile slices  
*Gemüsesalat mit Mangodressing und Krokodilstreifen*  
\* \* \*

Dried and thinly sliced Ostrich meat  
*Straussenmostbröckli*  
\* \* \*

Smoked Salmon with sweet mustard sauce  
*Geräucherter Lachs mit süsser Senfsauce*  
\* \* \*

Variety of leaf salads  
with bush tomato dressing and herb vinaigrette  
*Auswahl von verschiedenen Blattsalaten  
mit Strauchtomaten-Dressing und Kräuter-Vinaigrette*

## WARM

Black tiger prawns and chicken slices  
on a mild coconut curry sauce, served with rice  
*Gebratene Riesenkrevetten und Pouletstreifen an milder Kokoscurrysauce  
serviert mit Reis*

or / oder

Green duck curry with eggplant, red onions and vine ripened tomatoes  
*Grünes Entencurry mit Auberginen, roten Zwiebeln und reifen Baby-Tomaten*  
or / oder

Australian lamb stew with mashed potatoes  
*Australisches Lammragout mit Kartoffelstock*

## DESSERT

Sticky date pudding on a butterscotch sauce  
*Süsser Dattel-Pudding mit Butterscotchsauce*  
or / oder

Lemon pie with marinated strawberries  
*Zitronenkuchen mit marinierten Erdbeeren*

Kaltes Buffet pro Person CHF 46.- / Kaltes und warmes Buffet pro Person CHF 79.-

## Unsere Weinempfehlung

Weisswein    Semillon/Chardonnay Cawarra, Lindemans  
Rotwein      Shiraz/Mourvèdre, Penfolds Bin 2