



# GO-IN Events

## Essen und Trinken

### Apéro zum Teamevent

Apéro inkl. Weisswein (ca. 2 dl), Orangensaft, Mineralwasser, Entlebucher Buuresalami und Alpkäse, frisches Brot

**CHF 17.-** pP

### Menüvorschläge für Gruppen

#### Äplermagronen

- Hausgemachte Äplermagronen mit Apfelmus
- Fruttino - Frischer Fruchtsalat mit Mango-Sorbet

mit Dessert **CHF 26.-** pP  
ohne Dessert **CHF 17.-** pP

#### Grillplausch

Ein feines Stück Fleisch direkt vom Grill mit verschiedenen Salaten, dazu Baked Potatoes und Sourcream

mit Pouletbrust **CHF 22.-** pP  
mit Schweinssteak **CHF 25.-** pP  
mit Rindssteak **CHF 29.-** pP

#### Menü „Hossa“

**CHF 45.-** pP

- Mexican - Salat im Tortillakörbchen
- Fajitas à discrétion - Chicken- und Gemüse-Fajitas, serviert in der heissen Gusspfanne. Dazu gibts Sourcream, Guacamole, Mais, Pico di Gallo, Eisbergsalat, geriebenen Käse, Weizentortillas und Bohnenmus
- Coco Piña - Frische Ananas mit Kokosnussmilch und Zimt-Honig

#### Menü „On Fire“

**CHF 55.-** pP

- Gemischter Salat
- Tatarenhut - das Lagerfeuer auf dem Tisch! Drei verschiedene Fleischsorten (Rind, Poulet, Schwein) à discrétion, verschiedene Beilagen wie Reis, Nudeln, Pommes. Dazu gibts Saucen, Gemüse und eine Früchtegarnitur.
- Frozen Caipirinha - Zitronen-Sorbet mit Limes und Cachaca