

SWISS FARMER'S BUFFET NIGHT ONLY @555 BAHT

In honor of the Swiss national Day
Kim and Pascal take utmost pleasure inviting
you to join
a very special diner buffet
with live music "Duo Cocktail"
at only 555 Baht per person.
Monday, August 1. 2011, 18.00 – 23.00
At Casa Pascal Restaurant.
Everyone is very welcome !

Anlässlich der 1. Augustfeier
freuen sich Kim und Pascal
Ihnen ein ganz spezielles Abend Buffet
vor zu bereiten ,
mit Unterhaltungs Duo "Cocktail"
zum Preis von 555 Baht pro Person.
Montag, 1. August 2011, von 18.00 – 23.00
Casa Pascal Restaurant
Es sind alle ganz herzlich willkommen.

<Buffet Menu>

Salads



- Cervelat Salad
- Boiled Beef Salad
- Beet Root Salad
- Green Beans Salad
- Potato Salad
- Cabbage Salad
- Carrot Salad
- Cucumber Salad
- Sweet Corn Salad
- Thai Seafood Salad
- Thai roasted Chicken Salad
- Thai Glass Noodles Salad with Pork

Cold Appetizers




- Casa Pascal smoked Salmon
- Parma Ham & Melon
- Country Pate
- Roast Beef with Tatar Sauce
- Vitello Tonnato
- Mushroom Lyoner
- Marinated Mussels
- Russian Eggs
- Tomato & Mozzarella
- Grilled marinated Vegetables

Hot Food




- Barley Cream Soup
- Trout Filet Zuger Style
- Beef Tenderloin Café de Paris
- Sliced Veal Liver in Port Wine Sauce with Roeschti
- Sliced Veal Zurich Style (Mushroom Cream Sauce)
- Braised Pork Shank with Polenta
- Berner Sennen Roeschti
(with Onions, Bacon Cheese & fried Egg)
- Thai green Curry with Chicken
- Thai Fish in Chili Sauce
- Thai stir-fried Pork with young Ginger
- Thai Beef in Oyster Sauce
- Steamed Rice

BBQ Terrace Grill



- Spicy marinated Pork Cutlets
- Juicy Rosemary Chicken
- Olma Veal Sausages
- Farmer's Pork Sausages
- Cervelats wrapped in Bacon
- Prawns
- Fish
- Squids

Sweets



- Cherry Liquor Cake from Zug
- Puff pastry & Cream Bars
- Swiss Chocolate Mousse
- Meringue with whipped Cream
- Grand Ma's Apple Tart
- Fresh seasonal Fruits

<Buffet Menu>

Salate



- Cervelat Salat
- Siedfleisch Salat
- Randen Salat
- Bohnen Salat
- Kartoffel Salat
- Kabis Salat
- Karotten Salatd
- Gurken Salat
- Mais Salat
- Thai Meersfrüchte Salat
- Thai Poulet Salat
- Thai Glasnudeln Salat mit Schweinefleisch

Kalte Vorspeisen





- Casa Pascal geräucherter Lachs
- Parma Schinken & Melone
- Hauspastete
- Roast Beef mit Tatar Sauce
- Vitello Tonnato
- Pilz Lyoner
- Marinierte Muscheln
- Russische Eier
- Tomaten & Mozzarella
- Grilliertes mariniertes Gemüse

Heisse Speisen


- Bündner Gersten Suppe
- Forellen Filets Zuger Art
- Rinder Filets Café de Paris
- Geschnetzelte Kalbsleber in Portwein Sauce mit Röschti
- Geschnetztes Kalbsfleisch Zürcher Art in Pilzrahm Sauce
- Ossobucco mit Polenta (vom Schwein)
- Berner Sennen Röschti
(mit Zwiebeln, Speck, Käse und Spiegelei)
- Thai grünes Curry mit Huhn
- Thai Fisch in Chili Sauce
- Thai stir-fried geschnetztes Schweinefleisch mit jungem Ingwer
- Thai Rinderfleisch in Austern Sauce
- Gedämpfter Rice

BBQ Terrace Grill



- Pikant marinierte Schweine Koteletten
- Saftiges Hühnchen mit Rosmarin
- Olma Kalbsbratwurst
- Bauern Schweinsbratwurst
- Cervelats im Speckmantel
- Krevetten
- Fisch
- Tintenfisch

Sweets



- Zuger Kirsch Torte
- Crème Schnitten
- Schweizer Chokoladen Mousse
- Meringue mit Sahne
- Grossmutter's Apfelkuchen
- Frische saisonale Früchte