

## GRUPPENANGEBOT FLEUR DE SOLEURE

---

**Zmorge-Étagère**  
ab 2 Personen  
auf den Tisch serviert

### BÜNZLI-Zmorge

pro Gast 24.00

Hausgemachter Zopf | Vollkornbrot und Gipfeli  
Käsereibutter | hausgemachte Konfi  
Fleisch und Käse aus der Region  
Früchte und Gemüsestängeli vom Markt  
Tanja's Birchermüesli mit Chia & Co.

-

Inklusive Mineralwasser und 1 Glas frisch gepresster Orangensaft

---

**Zmorge Étagère**  
ab 2 Personen  
auf den Tisch serviert

### BONZE-Zmorge

pro Gast 39.00

Hausgemachter Zopf | Vollkornbrot und Gipfeli | Honig aus der Region  
Käsereibutter | hausgemachte Konfi  
Fleisch und Wurst von der Metzgerei Fischer  
Käse von Marc aus der Bucheggkäserei  
Früchte und Gemüsestängeli vom Markt  
Pancakes mit Ahornsirup | Eier vom Hofladen  
Lachs surprise mit Zitrone  
Tanja's Birchermüesli mit Chia & Co.  
Zum Abrunden ein süsses Amüsbusch

-

Inklusive Mineralwasser und 1 Glas frisch gepresster Orangensaft

---

**Buffet-all incl.**  
ab 20 Personen

### Étagères-Bufferet

pro Gast 43.00

Kinder bis 12 | ab 3, pro Altersjahr 3.00

Hausgemachter Zopf | Vollkornbrot und Gipfeli | Honig aus der Region  
Käsereibutter | hausgemachte Konfi, Fleisch und Wurst von der Metzgerei Fischer  
Käse von Marc aus der Bucheggkäserei, Früchte und Gemüsestängeli vom Markt  
Pancakes mit Ahornsirup | Famoses Rührei nach Tagesform  
Lachs surprise mit Zitrone, Tanja's Birchermüesli mit Chia & Co.  
Zum Abrunden ein süsses Amüsbusch

-

Inklusive Kaffee, Tee Mineralwasser und frisch gepresster Orangensaft

---



---

**Apero-Étagère**  
auf den Tisch serviert  
**oder Buffet**

**LA GRANDE BOUFFE-le riche**

pro Gast 48.00

Jumi's Käsebrett mi Aeti und Aarewasser  
Trockenfrüchte und Nussbrot  
Fleur's Baguette Kanapée mit fünf verschiedenen Garnituren  
Rüebliachs auf Vollkornbaguettes

Quiche du jour mit Gemüse  
Solothurner Wysüpli  
Mini Burger mit planted.pulled BBQ  
Pommes de fleur mit Aioli und Mango-Ketchup  
Knusprig warme Pinsa's verschieden belegt

**optional**

Kleine Früchtetörtli mit Vanilleschaum  
Rüebli schnitten mit Zimt

pro Gast 12.00

---

**Apero-Étagère**  
auf den Tisch serviert  
**oder Buffet**

**GRANDE TOUR**

pro Gast 28.00

Käsevariationen von Jumi mit Aetis und Aarewasser  
Pinsa mit Olivenöl und Thymian  
Quiche du jour immer vegetarisch  
Solothurner Wysüpli mit Rahmschümli  
Fleur's Baguette Kanapée in Variationen  
Früchte- & Gemüsestängeli mit Dips und Sösseli

---

**Apero-Étagère**

**PETITE TOUR**

pro Gast 18.00

Pinsa knusprig gebacken mit Olivenöl und Thymian  
Käse aus dem Bucheggberg  
Hummus mit getrockneten Tomaten  
Trockenwurst und saures Gemüse

---

**Apéro**

**Le Snack**

pro Gast 9.00

Pinsa knusprig gebacken mit Olivenöl und Thymian



**Tavolata MISTA**  
auf den Tisch serviert

## LE MAGNIFIQUE

pro Gast 59.00

### Flours saisonale Salat-Bowls in der Schüssel serviert mit Dressing

- Summer Bowl mit Schnittsalat, grillierten Auberginen und Pfirsich an Balsamico Dressing
- Quinoa Bowl mit Melonen und Cippolote, dazu Sprossen und Pinienkerne Friséesalat an Ingwer-Vinaigrette

### Spiesse rassig mariniert und knusprig grilliert:

- Cheese – Käsescheiben mit sauren Zucchini an Moutarde-Dipp
- Chicken – Pouletoberschenkel mit Ananas dazu Curry-Mangodipp

### Kartoffeln:

- Kleine Bräterli nach spanischer Art mit Meersalz und Rosmarin, dazu Aioli-Dip und Mango-Ketchup

### Legumes:

- Saisonal Gemüse – kurz gebraten mit Olivenöl verfeinert

---

### Dessert:

- Auswahl von Weckgläsern
- Früchte
- Gebäck & Kreationen aus der Fleur Patisserie

**Focacceria**  
à discrétion

## QUELLE RAFFINESSE

pro Gast 55.00

### Flours saisonale Salat-Bowls in der Schüssel

- Caprese Bowl mit Cherry Tomaten, roten Zwiebeln, Basilikumpesto und Himbeeren dazu Käsekugeln mit schwarzem Pfeffer
- Creek Bowl mit marinierten Gurken und Peperoni, Schafskäse und Schnittsalat, Thym-Crôtons und Olivendressing
- FreeStyle Bowl mit allerlei Saisonalitäten immer Avocado und Chinakohl nach Kimchi garniert mit Cranberrys und Cashews

### Frisch gebackene Focaccia zum selber füllen und belegen:

- Fleisch: Rohschinken | Roastbeef | Bacon |
- Fisch: Rauchlachs | Thon | Rauchforelle
- Cheese: Greyerzer | Blauschimmel | Hüttekäse
- Vegis: Kimchi | Zwiebeln | Gurken | Salate | Randen | Coleslaw
- Dips: MangoKetch | smoky BBQ | SourCream | Curry | Chili

---

### Dessert:

- Auswahl von Weckgläsern
- Früchte
- Gebäck & Kreationen aus der Fleur Patisserie



---

**Tatare**

das Buffet  
(ab 20 Personen)

**FESTIVAL DES GOURMANDS**

pro Gast 72.00

**Grosse Tatare-Auswahl**

- Piemonteser Rind vom Jumi mit Alpenkräutern und Frühlingszwiebeln
- Avocado mit getrockneten Tomaten und Sherryessig
- Bergkäse mit Senfsamen und Kräuterdressing
- Geräucherte Karotte an Ingwer-Vinaigrette
- Marzanotomaten mit Cippolotte
- Rauchlachs mit Limette und Gurke

**Garnituren à choisir**

Kapern, Sauerrahm, Chili, Peterligöl, Cognac, Rum, Zwiebeln, gesalzene Butter  
Papadews, Trüffelöl, Bärgfür, Knoblauch, marinierte Artischocken, Fleur de Sel

**Pain supplement**

Focaccia, Toast, Vollkornbrot

---

**Dessert:**

- Auswahl von Weckgläsern
  - Früchte
  - Gebäck & Kreationen aus der Fleur Patisserie
- 

**Rolls**

auf den Tisch serviert  
(ab 20 Personen)

**INFLUENCE ASIATIC**

pro Gast 66.00

**Suppenstart in der Tasse serviert**

- Klassische TomKha(-Gai) mit Citronengras und Kokos  
Chicken à part

**Reisrollen mit Gemüse und Früchten auf Platten**

- California Rolls mit Reis, Gurken und gekochtem Krabbenfleisch  
im hellen Sesam
  - Rainbow Roll mit Reis, Avocado, Mango und Thon mit Wasabi
  - Magic Roll mit Reis, Karotten, Omlette und Zucchini dazu Thaj-Mayo
  - Vietnam Roll im Reisteig gerolltes, knackiges Gemüse  
dazu Sojasauce und Chili-Dipp
  - Spring Roll gebacken mit Reismudeln und Sojasprossen  
dazu Süss-Sauer Sauce
- 

**Dessert:**

- Auswahl von Weckgläsern
  - Früchte
  - Gebäck & Kreationen aus der Fleur Patisserie
- 



---

**Fleur Buffet**

à discrétion

(ab 20 Personen)

**LE BUFFET CLASSIC**

pro Gast 55.00

**SECHS KALTE GERICHTE**

- Saisonale Linsen- und Gemüsegerichte
- Teigwaren- / Reissalat
- Antipastigemüse vom Biohof

**SECHS WARME GERICHTE**

- Pastawok mit planted.güggeli (vegetarisch)
- Fleischgericht von der Metzgertheke
- Pommes de Fleur mit Meersalz und Dip
- Saisonales Gemüse

**SÜSSER AUSKLANG**

- Auswahl von Weckgläsern
  - Früchte
  - Gebäck & Kreationen aus der Fleur Patisserie
- 

