



RESTAURANT ZUM PARADIES

ADRESSE

Restaurant zum Paradies Büel, Etzelstrasse 91
8835 Feusisberg

KONTAKT

076 246 01 93
www.zumparadies.ch



LIEBE GÄSTE

wählen Sie für Ihr Event aus unseren vielfältigen Buffet-Menü-Angeboten. Von feinen Grill-Varianten bis hin zu köstlichen mediterranen oder klassisch schweizerischen Buffet-Varianten – wir sind uns sicher, dass Sie ein Menü für Ihren Anlass finden, den allen Gästen schmeckt.

Wir freuen uns darauf, Sie zu verköstigen und Ihnen unvergessliche Momente bei uns bereiten zu können.

Herzlichst,

Navid Zol und das gesamte "Zum Paradies"- Team



1. GRILL BBQ BUFFET MENÜ

VORSPEISEN

- Gemischter Blattsalat mit verschiedenen Dressings
- Nudelsalat mit Gemüse und Kräutern
- Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum
- Gegrillte Gemüse-Antipasti
- Kartoffelsalat nach Schweizer Art

GRILLSTATION

- Marinierte Rindersteaks
- Schweinerippchen mit BBQ-Sauce
- Hähnchenspiesse mit Paprika und Zwiebeln
- Lachsfilets in Zitronen-Dill-Marinade
- Bratwürste und Nürnberger Rostbratwürste
- Vegetarische Gemüsespiesse

BEILAGEN

- Ofenkartoffeln mit Kräuterquark
- Maiskolben mit Kräuterbutter
- Knoblauchbrot und Ciabatta
- Verschiedene Saucen und Dips (BBQ, Kräuterbutter, Knoblauch, Senf)

DESSERT

- Frische Obstplatte
- Schokoladen-Brownies
- Vanilleeis mit heissen Himbeeren
- Käseplatte mit Trauben und Nüssen

CHF 85.00 pro Person

2. GRILL BBQ BUFFET MENÜ: XXL MENÜ

VORSPEISEN

- Gemischter Blattsalat mit verschiedenen Dressings
- Couscous-Salat mit Minze und Granatapfel
- Melonen-Schinken-Spiesse
- Caprese-Spiesse (Tomate, Mozzarella, Basilikum)
- Tabouleh-Salat mit Petersilie und Zitronensaft
- Kartoffelsalat nach Schweizer Art
- Gegrillte Gemüse-Antipasti (Zucchini, Auberginen, Spargelspitzen)

GRILLSTATION

- Marinierte Rindersteaks
- Schweinerippchen mit BBQ-Sauce
- Hähnchenbrust in Honig-Senf-Marinade
- Hähnchenschenkel in Kräutermarinade
- T-Bone-Steaks
- Lammkoteletts mit Rosmarin und Knoblauch
- Hähnchenspiesse Tandoori-Style
- Garnelenspiesse mit Knoblauch und Zitrone
- Lachsfilets in Zitronen-Dill-Marinade
- Bratwürste und Thüringer Rostbratwürste
- Salsiccia-Würste
- Nürnberger Rostbratwürste
- Halloumi-Käse-Spiesse (vegetarisch)
- Vegetarische Gemüsespiesse
- Gemüsespiesse mit Tofu

BEILAGEN

- Ofenkartoffeln mit Kräuterquark
- Rosmarin-Kartoffeln
- Süsskartoffeln vom Grill
- Maiskolben mit Kräuterbutter
- Gegrillte Paprika
- Gegrillte Champignons
- Knoblauchbrot, Ciabatta, und Baguette
- Fladenbrot und Pita
- Verschiedene Saucen und Dips (BBQ, Kräuterbutter, Knoblauch, Senf, Aioli, Tzatziki, Chili)

DESSERT

- Obstsalat mit frischer Minze
- Schokoladen-Brownies
- Vanilleeis mit heissen Himbeeren
- Apfelkuchen
- Käseplatte mit Trauben und Nüssen

CHF ??? pro Person



3. MEDITERRAN-ORIENTALISCHES BUFFET "SONNE UND GEWÜRZE"

BUFFET-VORSPEISEN

- Olivensalat nach persischer Art
- Antipasti-Platte mit gegrilltem Gemüse, Oliven und Artischocken
- Hummus mit frischem Brot
- Fattoush-Salat

BUFFET-HAUPTGERICHTE

- Lammkoteletts mit Rosmarinkartoffeln
- Schweinefilet im Speckmantel mit Kräuterjus
- Gemista (gefüllte Paprika und Tomaten, vegetarisch)
- Gegrilltes saisonales Gemüse

DESSERT

- Panna Cotta mit Beerenkompott
- Baklava

CHF 85.00 pro Person



4. PERSISCH-MEDITERRANES BUFFET "ORIENT TRIFFT MITTELMEER"

BUFFET-VORSPEISEN

- Griechischer Bauernsalat mit Feta
- Tzatziki mit frischem Brot
- Spanakopita (Spinat- und Käsegebäck)
- Taboulé mit Minze und Granatapfel

BUFFET-HAUPTGERICHTE

- Souvlaki-Spieße (Schwein und Hühnchen)
- Moussaka
- Khoresht-e Ghormeh Sabzi (persischer Kräutereintopf, vegetarisch)
- Gegrilltes saisonales Gemüse

DESSERT

- Baklava
- Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen

CHF 74.00 pro Person



5. EXKLUSIVES ORIENTALISCHES BUFFET "ZAUBER AUS 1001 NACHT"

BUFFET-VORSPEISEN

- Taboulé mit Petersilie und Zitronensaft
- Hummus und Baba Ganoush mit Pita-Brot
- Falafel mit Tahini-Sauce
- Fattoush-Salat

BUFFET-HAUPTGERICHTE

- Lammkebab mit Minzjoghurt
- Hähnchen-Tajine nach persisch Art
- Khoresh-t-e Fesenjan (persischer Walnuss-Granatapfel-Eintopf, vegetarisch)
- Gegrilltes saisonales Gemüse

DESSERT

- türkische kunafa
- Safran Pistazien baghlava

CHF 80.00 pro Person



6. MEDITERRAN-ORIENTALISCHES BUFFET "MEDITERRANE OASE"

BUFFET-VORSPEISEN

- Bruschetta mit Tomaten und Basilikum
- Olivensalat nach persischer Art
- Hummus und Baba Ganoush mit Pita-Brot
- Insalata Caprese

BUFFET-HAUPTGERICHTE

- Lammkebab mit Minzjoghurt
- Safran-Hühnerspieße
- Vegetarische gemischte Reis mit Gemüse & berries
- Gegrilltes saisonales Gemüse

DESSERT

- Tiramisu
- Baklava

CHF 76.00 pro Person



7. TRADITIONELLES SCHWEIZER BUFFET

BUFFET-VORSPEISEN

- Bündnerfleisch mit Zwiebelringen
- Käseplatte mit Trauben und Nüssen
- Schweizer Wurstsalat
- Reis Salat mit Kräutervinaigrette

BUFFET-HAUPTGERICHTE

- Rindergeschnetzeltes mit Paprika und Reis
- Pouletbrust an Kräutersauce mit Rösti
- Gefüllte Zucchini mit Couscous und Tomatensauce (vegetarisch)

BEILAGEN

- Butterkartoffeln
- Grüne Bohnen im Speckmantel
- Ofengemüse mit Kräutern

DESSERT

- Apfelküchlein mit Vanillesauce
- Schokoladenfondue mit Früchten und Marshmallows

CHF 65.00 pro Person



8. MODERNES SCHWEIZER BUFFET

BUFFET-VORSPEISEN

- Rucola-Salat mit Bündnerfleisch und Nüssen
- Nüsslisalat mit Eiern und Speck
- Hummus mit frischem Brot
- Tzatziki mit Gurkensticks

BUFFET-HAUPTGERICHTE

- Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti
- Safran-Hähnchenspiesse mit Gemüse
- Spinat-Ricotta-Knödel in Salbeibutter (vegetarisch)

DESSERT

- Hausgemachter Schokoladenkuchen mit Vanilleglasur
- Toblerone-Mousse

CHF 70.00 pro Person



9. RUSTIKALES SCHWEIZER BUFFET

BUFFET-VORSPEISEN

- Gemüse-Sticks mit Joghurdip
- Mini-Bruschetta
- Gefüllte Champignons
- Mozzarella-Tomaten-Spiesse

BUFFET-HAUPTGERICHTE

- Schweinssteak braten mit Pfeffer Sauce
- Rinderschmorbraten mit Kartoffelgratin
- Äplermagronen: Schweizer Nudelgericht mit Kartoffeln, Käse und Röstzwiebeln (vegetarisch)
- Saisonales Gemüse

DESSERT

- Apfelkuchen mit Vanillesauce
- Schweizer Schokoladenmousse

CHF 68.00 pro Person



10. ALPINE FUSION BUFFET

BUFFET-VORSPEISEN

- Geröstete Rote-Bete-Salat mit Ziegenkäse und Walnüssen
- Nüsslisalat mit Eiern und Speck
- Hummus-Trio (Klassisch, Rote Bete, Avocado) mit hausgemachtem Brot
- Griechischer Salat mit Feta und Oliven

BUFFET-HAUPTGERICHTE

- Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti
- Safran-Hähnchenspieße mit Gemüse
- Schweinefilet im Speckmantel mit Kräuterjus
- Vegetarische Lasagne mit Spinat und Ricotta
- Gegrilltes saisonales Gemüse

BEILAGEN

- Butterkartoffeln
- Nudeln
- Grüne Bohnen im Speckmantel

DESSERT

- Schweizer Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Dunkles Schokoladenmousse mit Himbeeren

CHF 92.00 pro Person



11. SCHWEIZER LANDHAUS BUFFET

BUFFET-VORSPEISEN

- Bündnerfleisch mit Kernen und Zwiebeln
- Emmentaler Käseplatte mit Trauben und Nüssen
- Kartoffelsalat mit Speck und Zwiebeln
- Frischer Gartensalat mit Kräutervinaigrette

BUFFET-HAUPTGERICHTE

- Rind Geschnetzeltes mit Rösti
- Schweinebraten mit Apfelwein-Sauce und Kartoffelgratin
- Älplermagronen: Schweizer Nudelgericht mit Kartoffeln, Käse und Röstzwiebeln (vegetarisch)
- Gegrilltes saisonales Gemüse

DESSERT

- Apfelküchlein mit Vanillesauce
- Zuger Kirschtorte

CHF 72.00 pro Person



12. MODERNE ALPENKÜCHE BUFFET

BUFFET-VORSPEISEN

- Rucola-Salat mit Bündnerfleisch und Nüssen
- Nüsslisalat mit Eiern und Speck
- Hummus mit frischem Brot
- Tzatziki mit Gurkensticks

BUFFET-HAUPTGERICHTE

- Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti
- Schweinsmedaillons mit Kräuterkruste und Polenta
- Spinat-Ricotta-Knödel in Salbeibutter (vegetarisch)
- Gegrilltes saisonales Gemüse

BEILAGEN

- Butterkartoffeln
- Nudeln
- Grüne Bohnen im Speckmantel
- Ofengemüse mit Kräutern

DESSERT

- Hausgemachter Schokoladenkuchen mit Vanilleglasur
- Toblerone-Mousse

CHF 75.00 pro Person



13. MEDITERRANES BUFFET "SONNE UND MEER"

BUFFET-VORSPEISEN

- Griechischer Salat mit Feta und Oliven
- Antipasti-Platte mit gegrilltem Gemüse, Oliven und Artischocken
- Hummus mit Pita-Brot
- Caprese-Salat mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum

BUFFET-HAUPTGERICHTE

- Lammkoteletts mit Rosmarinkartoffeln
- Hähnchenbrust in Zitronen-Kräuter-Marinade
- Vegetarische Moussaka
- Gegrilltes saisonales Gemüse

DESSERT

- Panna Cotta mit Beerenkompott
- Tiramisu

CHF 75.00 pro Person



14. MEDITERRANES BUFFET "MITTELMEERREISE"

BUFFET-VORSPEISEN

- Taboulé mit frischer Minze und Granatapfel
- Spanische Gazpacho
- Hummus und Baba Ganoush mit Pita-Brot
- Italienischer Brotsalat (Panzanella)

BUFFET-HAUPTGERICHTE

- Lachs von Grill mit Zitrone Sauce
- Rindfleischspiesse mit mediterranen Kräutern
- Vegetarische Lasagne mit Spinat und Ricotta
- Gegrilltes saisonales Gemüse

DESSERT

- Crème Catalan
- Zitronensorbet mit Minze

CHF 78.00 pro Person



15. MEDITERRANES BUFFET "TOSKANA"

BUFFET-VORSPEISEN

- Bruschetta mit Tomaten und Basilikum
- Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan
- Insalata Caprese
- Melone mit Parmaschinken

BUFFET-HAUPTGERICHTE

- Poulet Brust safrano
- Schweinefilet in Marsala-Sauce
- Gnocchi mit Gorgonzola und Walnüssen (vegetarisch)
- Gegrilltes saisonales Gemüse

DESSERT

- Tiramisu
- Panna Cotta mit Erdbeersauce

CHF 80.00 pro Person



16. MEDITERRANES BUFFET "GRIECHISCHE DELIKATESSEN"

BUFFET-VORSPEISEN

- Griechischer Bauernsalat mit Feta
- Tzatziki mit frischem Brot
- Spanakopita (Spinat- und Käsegebäck)
- Gigantes (Riesenbohnen in Tomatensauce)

BUFFET-HAUPTGERICHTE

- Souvlaki-Spiesse (Schwein und Hühnchen)
- Moussaka
- Gemista (gefüllte Paprika und Tomaten, vegetarisch)
- Gegrilltes saisonales Gemüse

DESSERT

- Baklava
- Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen

CHF 74.00 pro Person



17. MEDITERRANES BUFFET "ORIENTALISCHE GENÜSSE"

BUFFET-VORSPEISEN

- Taboulé mit Petersilie und Zitronensaft
- Hummus und Mutabbal mit Pita-Brot
- Falafel mit Tahini-Sauce
- Fattoush-Salat

BUFFET-HAUPTGERICHTE

- Lammkebab mit Minzjoghurt
- Hähnchen-Tajine nach persisch Art
- Couscous mit geröstetem Gemüse (vegetarisch)
- Gegrilltes saisonales Gemüse

DESSERT

- Halva
- Orangenblüten-Panna Cotta

CHF 76.00 pro Person



GETRÄNKE

SOFTDRINKS

- Mineralwasser (still/sprudelnd) 0.5 Liter - CHF 4.50
- Mineralwasser (still/sprudelnd) 1 Liter - CHF 8.00
- Cola - CHF 4.50
- Limonade - CHF 4.50
- Apfelsaft - CHF 4.50
- Orangensaft - CHF 3.50
- Ictea .CHF 4.50

WEISSWEIN

- Chasselas: Preis pro Glas: CHF 6.00, Preis pro Flasche: CHF 35.00
Beschreibung: Ein leichter, frischer Weißwein aus der Schweiz, ideal zu Fisch und leichtem Käse.
- Sauvignon Blanc: Preis pro Glas: CHF 7.50, Preis pro Flasche: CHF 45.00
Beschreibung: Ein aromatischer Wein mit Noten von Zitrusfrüchten und Kräutern, passt gut zu Salaten und Meeresfrüchten.
- Chardonnay: Preis pro Glas: CHF 8.00, Preis pro Flasche: CHF 48.00
Beschreibung: Ein vollmundiger Wein mit Aromen von reifen Früchten und Vanille, ideal zu Geflügel und cremigen Saucen.



GETRÄNKE

ROTWEIN

- Pinot Noir: Preis pro Glas: CHF 7.00, Preis pro Flasche: CHF 42.00
Beschreibung: Ein eleganter Wein mit Aromen von roten Beeren und einem Hauch von Gewürzen, gut zu Wild und Lamm.
- Merlot: Preis pro Glas: CHF 8.00, Preis pro Flasche: CHF 48.00
Beschreibung: Ein weicher, runder Wein mit Aromen von Pflaumen und Schokolade, perfekt zu Rindfleisch und herzhaften Gerichten.
- Cabernet Sauvignon: Preis pro Glas: CHF 9.00, Preis pro Flasche: CHF 54.00
Beschreibung: Ein kräftiger Wein mit Noten von schwarzen Johannisbeeren und Eichenholz, ideal zu Steak und gegrilltem Fleisch.

KAFFEE UND TEE

- Kaffee - CHF 4.00
- Espresso - CHF 3.50
- Cappuccino - CHF 4.50
- Tee (verschiedene Sorten) - CHF 4.0