



A la carte

Apéros & Snacks

Wraps, delikat gefüllt

Poulet mexicaine, Avocadomousse, Lachs, Mozzarella, getrocknete Tomaten, frischer Basilikum, Frischkäse, Thunfischmousse
Portion

CHF 4.00

Pita-Taschen gefüllt

Poulet, Cole Slaw, knuspriger Speck, Tzatziki und Feta
Stück

CHF 3.50

Fingerfood

Mindestbestellmenge: 30 Stück pro Artikel

Die nachfolgenden Preise gelten pro Person bzw. Portion/Stück

Fingerfood kalt

Hausgebackene Fladenbrotschips mit Rüebl-Curry-Dip, Frischkräuter-Dip, Avocado-Limonen-Dip, pikanter Paprika-Dip

CHF 4.50

Lachsroulade

CHF 2.50

Spinat-Räucherfisch-Roulade

CHF 2.50

Gurkentelettes mit Lachs- und Randenmousse

CHF 1.50

Tortellini-Tomaten-Spiesse

CHF 2.50

Marinierte Cherrytomaten-Mozzarella-Spiessli

CHF 1.50

Thai Garnelenspiesse auf Reissnudelsalat, im Glas

CHF 4.50

Apérozigarren mit Frischkäse

CHF 3.00

Fingerfood warm

Glasierte Chickenwings in Teriyaki-Sauce

CHF 3.00

Jakobsmuscheln mit Wasabi-Mayonnaise

CHF 4.00

Feta-Pinien-Rolle mit Zitronenaioli

CHF 2.50

Artischocken-Parmesan-Rolle mit leichter Zitronenmaionnaise

CHF 2.50

Gebratene Speckpflaumen (2 Stück)

CHF 2.50



A la carte

Hackfleischbällchen mit Saucendip	CHF 2.50
Jakobsmuschel im Rohschinkenmantel	CHF 4.00
Zitronenpouletbällchen mit Pistazien	CHF 2.50

Salate

Nüsslisalat mit Ei	CHF 7.00
Gemischter Salat (Rüebli, Gurken, Tomaten, Sellerie, Blattsalat)	CHF 9.00
Gemischter Blattsalat mit marinierten Kürbiswürfeln, geröstete Baumnuskerne, Gorgonzola-Dressing	CHF 10.50
Salatkomposition mit Pilzgarnitur (saisonal)	CHF 12.50
Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella und frischem Basilikum	CHF 12.50
Spanischer Gemüsesalat auf Blattsalat	CHF 13.50
Torte von der Rande mit Orange und Orangenblütenhonig-Dressing (saisonal)	CHF 13.50
Kräutersalat mit Brotchip und Balsamicodressing auf Antipasti (mariniertes Gemüse und Chorizo)	CHF 14.50
Gemüseantipasti-Spiess auf buntem Blattsalat	CHF 14.50
Kräutersalat, Brotchip, Gemüseantipastitürmchen, gebratener Chorizo	CHF 14.50
Randenpannacotta auf Rucola, Datteltomaten, Mozzarellaperlen, Basilikumvinaigrette	CHF 13.50
Paprikapannacotta, Oliven, Zucchetti, Aubergines, getrocknete Tomaten, Blattsalat	CHF 13.50
Fischsalat (Seeteufel, Calamares, Pulpo, Krevetten)	CHF 16.50
Pochierte Seeteufelwürfel und Riesenkrevetten an Limettenvinaigrette, knackiger Saisonblattsalat	CHF 16.50
Salatbuffet, 7 Sorten	CHF 9.50
Salatbuffet, 7 Sorten und Gemüse-Antipasti (getrocknete Tomaten, Aubergines, Zucchetti, Artischockenherzen, Pilze)	CHF 14.50

Vorspeisen kalt

Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum auf Blätterteigkissen, Salatgarnitur	CHF 16.50
Raumlachs-Tiramisu, Kräuterblattsalat mit Zitronenvinaigrette	CHF 16.50



A la carte

Rauchlachscarpaccio mit Blattsalatgarnitur	CHF 16.50
Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum, Graved Lachs mit süsser Senfsauce, geräucherter Thunfisch mit Zitrone und Kapern, Blattsalatgarnitur	CHF 16.50
Rindfleischtatar mit Mexican-Brot und Tatargarnituren	CHF 16.50
Rohschinken mit Melone	CHF 16.50
Mostbröckli-Carpaccio mit Cranberries-Campari-Kompott	CHF 16.50
Vitello Tonnato (Kalbfleisch)	CHF 16.50

Vorspeisen warm

Baudroie-Bäggli, Pernodsauce, Fenchelgratin, Zitronenravioli, Rucola, Cherrytomaten	CHF 19.50
Seeteufel im Lachsmantel, gebratenes Rotkraut auf Griessmédaillon, frische Pastinakengarnitur	CHF 19.50
Jakobsmuscheln und Riesenkrevetten mit Safran-Espuma auf Lachslasagne, Sprossensalatgarnitur mit gerösteten Pinienkernen	CHF 19.50
Lasagne mit Lauch-Lachs-Füllung	CHF 16.50
Pochierte Seezungen-Lachs-Röllchen an Kokos-Zitronengrassauce auf Blattspinat, Basmatireis mit Safran	CHF 19.50
Gebratenes Zanderfilet an Karotten-Ingwer-Nage, schwarzer Reis aus Italien	CHF 19.50
Fischduett aus Lachs und Seeteufel auf Lauchbett mit Safranschaum	CHF 19.50
Kabeljaufilet im Bananenblatt	CHF 19.50
Ricciole, hausgemachte Teigwarenroulade mit Spinat- und Ricotta-Füllung auf Tomatencoulis mit brauner Salbeibutter	CHF 14.50

Suppen hausgemacht

Frühling / Sommer

Cremesüppchen vom frischen und grünen Spargel mit Estragonschaum	CHF 6.50
Bärlauchsüppchen mit Erdbeerschaum und Rosa Pfeffer	CHF 6.50
Tomatenschaumsüppchen mit Olivenfladenbrotchip	CHF 6.50



A la carte

Herbst / Winter

Asiatisches Randensüppchen mit Vodkaschaum	CHF 6.50
Marronisüppchen mit Pilzen und Trüffelöl	CHF 6.50
Linsen-Cappuccino	CHF 6.50
Bündner Gerstensuppe	CHF 7.50
Ungarische Gulaschsuppe	CHF 8.50

Ganzjährig

Maissüppchen mit caramelisiertem Popcorn und Granatapfelkernen	CHF 6.50
Shiitake-Süppchen mit Wasabihäubchen	CHF 6.50
Champagnersüppchen mit Safranhäubchen	CHF 6.50
Rieslingschaumsüppchen mit Ingwercroutons	CHF 6.50
Steinpilzcappuccino mit Chorizodip	CHF 6.50
Champignonscremesüppchen mit Sahnehäubchen	CHF 6.50
Selleriecremesüppchen, Sahnehäubchen, Baumnusskrokant	CHF 6.50
Kresseschaumsüppchen mit Sahnehäubchen	CHF 6.50
Minestrone	CHF 6.50
Fenchelschaumsüppchen mit Pastisschaum	CHF 6.50
Avocadogazpacho (kalt) mit Granatapfelkernen	CHF 6.50
Mango-Curry-Süppchen	CHF 6.50
Mango-Curry-Süppchen mit Krevette	CHF 8.50
Asiatische Nudelsuppe mit Huhn und frischem Gemüse	CHF 8.50
Kürbiscremesüppchen (asiatisch / orientalisch oder mediterran)	CHF 6.50
Kürbiscremesüppchen (asiatisch / orientalisch oder mediterran) mit Krevette	CHF 8.50
Thaicurrysüppchen mit Zitronengrasschaum	CHF 6.50
Thaicurrysüppchen mit Zitronengrasschaum mit Krevette	CHF 8.50

Die meisten Suppen sind auch als Snackportion in der Espressotasse erhältlich CHF 3.50/ 5.50

Pasta

Gnocchi mit Tomatensugo	CHF 16.50
Lasagne mit Hackfleisch	CHF 22.00
Gemüselasagne	CHF 22.00
Pastaroulade mit Mascarpone-, Lauch-, Lachsfüllung auf Tomatencoulis mit brauner Salbeibutter	CHF 23.00
Pastaroulade mit Ricotta-, Mascarpone-, Blattspinatfüllung auf Tomatencoulis mit brauner Salbeibutter	CHF 23.00
Spaghetti, Penne oder Nudeln mit 3 Saucen nach Wahl: Tomaten, Bolognese, Pesto, Gorgonzola, Carbonara, Lauch-Lachs, Arrabiata, Champignonsrahm	CHF 19.00



A la carte

Aelpler-Makkaronen mit Apfelmus (hausgemacht) CHF 18.00

Aelpler-Makkaronen mit Apfelmus, vegetarisch CHF 16.00

Fisch

Krevetten und Fisch auf Cous Cous CHF 30.00

Gebratene Lachstranche mit Ananas-Sauerkraut, Kartoffelküchlein CHF 30.00

Seeteufelfilet mit Grapefruitsauce und Rosa Pfeffer auf Blattspinat, Tropical-Reis CHF 33.00

Seezungenröllchen mit Safranschaum, Rucola, Zitronenrisotto, Datteltomaten CHF 33.00

Kalbfleisch

Kalbsschulterbraten, Bratenjus, Kartoffelgratin dauphinois, grüne Bohnen CHF 25.00

Zürcher Geschnetzeltes – geschnetzeltes Kalbfleisch mit Champignonsrahmsauce, Butternüdeli, Gartenerbsen, glasierte Karottenwürfel CHF 28.00

Geschnetzeltes Kalbfleisch an feinsten Currysauce mit Früchte- oder Wokgemüse garnitur, Basmatireis CHF 28.00

Duett vom Kalb mit Rosmarinjus, Steinpilz-Kartoffelmousseline, Wurzelgemüse-Potpourri CHF 33.00

Kalbstafelspitz (rosa pochiert) mit Lindenblütensauce, Quarkspätzli mit Mohn und Safran, Gemüse-Potpourri mit Cranberries CHF 33.00

Gefüllte Kalbsmédaillons mit Shiitake und leichter Sake-Rahmsauce auf Sellerie-Kartoffelgratin, Gartenerbsen, glasierte Karottenwürfel CHF 33.00

Gefülltes Kalbsnierstück mit Bratenjus (Füllung: Ricotta, Oliven, getrocknete Tomaten, Steinpilze, Parmaschinken), überbackene Polentaschnitten mit Gorgonzola, Tomate florentine (mit Blattspinathäubchen) CHF 34.00

Kalbsnierstück mit Morchelfüllung, Calvadosrahmsauce, Butternudeln, Gartenerbsen, glasierte Karottenwürfel CHF 36.00

Gefülltes Kalbsnierstück (Dörripflaumen, Cranberries, getrocknete Aprikosen) mit einer feinen, leichten Sauerrahmsauce (heiss), Trockenreis CHF 38.00

Gefülltes Kalbsnierstück (Ricotta, getrockneten Tomaten, Oliven), Steinpilzrahmsauce Safranrisotto, Blattspinat, Peperonata, gebratene Zucchetti CHF 38.00

Kalbsfilet mit Vanillerahmsauce, marinierte Sauerkirschen, Safranreis, Saisongemüse-Potpourri CHF 38.00

Kalbsfilet mit Grappatrauben, hausgemachte Safranspätzli, Cima di Rapa oder Catalonia, gebratene Datteltomaten CHF 38.00



A la carte

Rindfleisch

Geschnetzelte Rindfleisch „Stroganoff“ mit Nudeln	CHF 23.00
Hackbraten „Grossmutter-Art“ (hausgemacht) mit Hörnli und grünen Bohnen	CHF 23.00
Ungarisches Rindsgulasch mit hausgemachten Spätzli	CHF 23.00
Brasato: geschmorter Rindsbraten an kräftiger Rotweinsauce, Nudeln, glasierte Karottenwürfel	CHF 25.00
Brasato – geschmorter Rindsbraten mit Schokolade, Reis mit Bohnen, Gemüsepotpourri	CHF 27.00
Brasato: geschmorter Rindsbraten an kräftiger Rotweinsauce, Safranrisotto, grüne Bohnen	CHF 28.00
Roastbeef im Kaffeemantel, Süsskartoffeln, Gemüsepotpourri	CHF 31.00
Rindsfiletgulasch „Stroganoff“ : rosa gebratene Rindsfiletwürfel an einer feinen Stroganoffsauce, Reis oder Nudeln, Cocobohnen	CHF 33.00
Rindsfilet, rosa gebraten, mit marinierten Apfelstückchen und Calvadosauce, Kartoffelmousseline mit Gemüsebrunoise, Gartenerbsen und glasierte Karottenwürfel	CHF 35.00
Rindsfilet, rosa gebraten, mit Thyminan-Lavendel-Jus, Champagnerrisotto, Cocobohnen, gebratene Cherrytomaten	CHF 35.00
Black Angus-Rindsfilet, am Stück rosa gebraten, Amarone-Jus, Pommes savoyardes, Gemüsepotpourri	CHF 35.00
Bisonfilet mit Whiskyrahmsauce, Champagner-Risotto mit Safran, gebratene Datteltomaten	CHF 44.00

Schwein

Gefülltes Schweinsnierstück mit Bratenjus (Füllung: Ricotta, Oliven, getrocknete Tomaten, Steinpilze, Parmaschinken), überbackene Polentaschnittchen mit Gorgonzola, Tomate florentine (mit Blattspinathäubchen)	CHF 26.00
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------

Geflügel

Gefülltes Pouletbrüstchen (Ricotta, getrocknete Tomaten, Oliven) auf Tomatenragout mit Reis oder Nudeln	CHF 22.50
Gefüllte Hähnchenbrust orientalische Art, Currysauce, Gemüse Couscous	CHF 23.00
Hausgemachte Pouletfleischkugeln auf grilliertem Ananaswürfel, Gemüsereis	CHF 23.00



A la carte

Thai-Chicken-Curry mit Basmatireis und Wokgemüse	CHF 24.50
Gefülltes Pouletbrüstchen (Feta, getrocknete Tomaten, Oliven), Kräuterbratenjus	CHF 26.00
Maisschnittchen, Gartenerbsen	
Gefüllte Perlhuhnbrust, Safranrisotto, Saisongemüse-Potpourri	CHF 33.00

Lamm

Lammkeule mit frischen Kräutern, Bratenjus, gebratene Kartoffeln mit frischem Rosmarin, gebratenes mediterranes Gemüse mit frischen Kräutern, Peperoni, Zucchetti, Aubergines	CHF 30.00
Lammrückenfilet mit Granatapfel-Kirschsauce, Polentaschnittchen, Zucchettitortilla, gebratene Cherrytomaten	CHF 32.00

Beilagen

Stärkebeilagen

Spätzli – Sorten: Walnuss-, Bärlauch-, Safran-, Quarkspätzli mit Mohnsamen	CHF 4.00
Süsskartoffeln	CHF 4.00
Bratkartoffeln mit frischem Rosmarin	CHF 4.00
Bratkartoffeln mit frischem Rosmarin	CHF 4.00
Basmatireis	CHF 3.00
Pilavreis	CHF 3.00
Reismix, weisser Reis und Wildreis	CHF 3.50
Gemüsereis	CHF 4.00
Reispralinen	CHF 5.00
Risotto	CHF 8.00
Polentaschnittchen mit Gorgonzola (gebacken)	CHF 4.00
Zitronengriessschnitten mit gerösteten Baumnusskernen	CHF 4.00

Gemüse

Ingwerkarotten	CHF 4.00
Glasierte Karottenwürfel	CHF 4.00
Gartenerbsen	CHF 4.00
Bohnen	CHF 4.00
Überbackene Papaya	CHF 5.00
Gebratene Okra	CHF 5.00
Gefüllte Peperoni (vegetarisch)	CHF 5.00
Zucchetti-Tortilla	CHF 5.00
Cima di Rapa oder frischer Blattspinat mit gebratenen Cherrytomaten	CHF 5.00
Grünes Spargelragout (frisch / Saison)	CHF 6.00



A la carte

Desserts

Apple Crumble	CHF 7.00
Kirschen-Tarte	CHF 7.00
Pink spotty cheesecake	CHF 7.00
Frischer Fruchtsalat	CHF 8.00
Früchte-Tiramisu	CHF 8.00
Mango-Limetten-Creme mit Kokosmilch	CHF 8.00
Kardamon-Ingwer-Flan mit Himbeer- und Mangosauce	CHF 8.00
Zitronengrasflan mit frischen Fruchtsaucen	CHF 8.00
Panna Cotta original mit Himbeer-, Mango-, Kiwisauce	CHF 8.00
Limetten-Panna Cotta mit Fruchtsaucen	CHF 8.00
Rosmarin-Panna Cotta mit Holundersauce	CHF 9.00
Aprikosenkopott mit Mandel-Mascarpone im Glas	CHF 9.00
Zwetschgenkompott mit Orangencreme (Saison)	CHF 9.00
Limetten-Ingwer-Mousse	CHF 8.00
Kastanienmousse mit Trauben- und Birnengarnitur	CHF 8.00
Dattelmousse mit Kiwi und Rahm	CHF 9.00
Holunderbeerenmousse	CHF 8.00
Baileysmousse	CHF 8.00
Birnenmousse mit Mandelhippen	CHF 9.00
Schoggimousse original mit Rahmgarnitur	CHF 8.00
Schoggimousse weiss und braun mit Krokant	CHF 9.00
Schoggimousse mit Rotweibirne und Rahm	CHF 9.00
Toblerone-Schoggimousse, Birnenbrot mit Waldhonigsauce und Rosmarin	CHF 9.00
Ricottacreme mit Amaretti, Schokolade, Himbeeren	CHF 9.00
Rote Grütze mit Beeren	CHF 9.00
Zitronensorbet mit Vodka oder Champagner	CHF 10.00

Dessertbuffet

Mousse au chocolat mit Rahm, Früchte-Tiramisu , Früchtespiegel (frische Früchte, geschn.)	CHF 15.00
Mini-Cremeschnitten, Caramelköpfl, Apfelstrudel mit Vanillesauce	
Panna Cotta auf dreierlei Fruchtecoulis	
Ananasflambé mit Crêpes und Vanilleglace	
Ergänzt mit Käseplatte	CHF 17.50

MAXIM AHL Catering, Elvira Holcomb, Ober-Erlosenstrasse 2, 8340 Hinwil,

Telefon 044 977 19 44, catering@maximahl.ch