

# Maximale Menu-Inspirationen

Mindestanzahl: 40 Personen

Alle Menus können beliebig nach Ihren Wünschen verändert werden.

Die nachfolgenden Preise gelten pro Person bzw. Portion

## Suppen

Kresseschaum-, Spargelcreme-, Tomatencreme-, Thai-Curry-, Selleriecreme-, Kürbiscreme-,  
Champignoncremesuppe, Minestrone CHF 6.50

## Salate und Gemüse (kalt)

Gemischter Blattsalat mit Hausdressing CHF 6.00

Nüsslisalat mit Ei CHF 7.00

Salatbuffet, 7 Sorten CHF 9.50

Salatbuffet, 7 Sorten mit Gemüse-Antipasti als Supplement CHF 14.50

Gemüsedips mit Cocktail-, Tartare- und Currysauce, pro 100 Gramm CHF 6.00

## Pasta

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 Ihrer Wahl:  
Tomaten, Bolognese, Pesto, Gorgonzola, Carbonara, Lauch-Lachs,  
Arrabiata, Champignonrahm CHF 19.00

Aelpler-Makkaronen mit Apfelmus CHF 18.00

vegetarisch CHF 16.00

## Fleischgerichte mit Beilagen

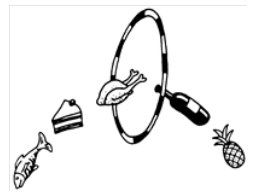
Hackbraten "Grossmutter Art" mit Hörnli und grünen Bohnen CHF 23.00

Geschmorter Rindsbraten mit Nudeln und glasierten Rüeblen CHF 25.00

Thai-Chicken-Curry mit Basmatireis und Wokgemüse CHF 24.50

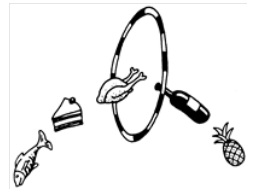
Ungarisches Rindsgulasch mit Spätzli CHF 23.00

Geschnetzeltes Rindfleisch "Stroganoff" mit Nudeln CHF 23.00



## Maximahle Menu-Inspirationen

Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat auf Blattsalatbett	CHF 23.00
Kalbsschulterbraten, Bratenjus, Kartoffelgratin, grüne Bohnen	CHF 25.00
Gefülltes Pouletbrüstchen mit Feta, getrockneten Tomaten, Oliven, Kräuter-Bratenjus, Maisschnittchen, Zuckererbsen	CHF 26.00
<b>Zürisee</b>	
Felchenfilet mit Baumnusskruste und Blattsalatgarnitur	CHF 14.50
Kresseschaumsüppchen	CHF 6.50
"Zürichgeschnetztes": Geschnetztes Kalbfleisch an Champignonsrahmsauce Butternüdeli, Markerbsen, glasierte Karottenwürfel	CHF 28.00
Frischer Fruchtsalat	CHF 8.00
<b>Ticino</b>	
Gemischter Blattsalat mit Kürbiswürfeln	CHF 8.00
Minestrone	CHF 6.50
Brasato (in Rotwein geschmorte Rindsschulter) Safranrisotto, grüne Bohnen, Tomate mit Basilikumpesto	CHF 28.00
Marronimousse	CHF 8.00
<b>Bärner Fest</b>	
Geräuchte Forellenfilets mit Meerrettichmousse und Blattsalatgarnitur Frische Rindfleischbouillon mit hausgemachten Flädli	CHF 14.50
Siedfleisch (vom Hohrücken) mit Gemüsevinaigrette, Saftschinkli Waadtländer Saussison, Salzkartoffeln, Sauerkraut, grüne Bohnen	CHF 25.00
Meringue Glace	CHF 8.00
<b>Royale Fischtrilogie</b>	
Geräucher Lachs, Graved Lachs und geräucher Thunfisch mit Merrettichmousse und Blattsalatgarnitur	CHF 16.50
Broccolicrèmesuppe	CHF 6.50
Kalbsnierstück mit Morchelfüllung und Calvadosrahmsauce, Butternudeln, Markerbsen und glasierte Karottenwürfel	CHF 36.00
Aprikosenkompott mit Mandel-Mascarpone im Glas	CHF 9.00



## Maximale Menu-Inspirationen

### Roma

Gemüse und Pilzantipasti: Peperoni, getrocknete Tomaten, Zucchetti, Auberginen, Artischockenherzen, Austernseitlinge, Blattsalatgarnitur mit Cherrytomaten und Parmesanspänen

CHF 13.50

Gefülltes Schweins- oder Kalbsnierstück mit Bratenjus Füllung: Ricotta, Oliven, getrocknete Tomaten, Steinpilze und Parmaschinken, überbackene Polentaschnittchen mit Gorgonzola, Tomate florentine: Tomate mit Blattspinat-Häubchen

Variante 1 mit Schweinefleisch

CHF 26.00

Variante 2 mit Kalbfleisch

CHF 34.00

Panna Cotta mit Himbeer-, Mango- und Kiwisauce

CHF 8.00

### Gardasee

Felchenfilets mit Baumnusskruste auf Blattsalat

CHF 16.50

Kürbis- oder Spargelcrèmesuppe

CHF 6.50

Gefülltes Pouletbrustfilet mit Ricotta, getrockneten Tomaten und Oliven auf Tomatenragout mit Reis oder Nudeln

CHF 22.50

Frischer Fruchtsalat

CHF 8.00

### Exotic

Avocadofächer mit Kichererbsen auf Blattsalat

CHF 9.50

Pochiertes Seezungenröllchen mit Rauchlachsstift an Kokos- Zitronengrassauce angerichtet auf Blattspinat mit Safran-Basmatireis

CHF 17.50

Gefüllte Kalbsmédaillons mit Shiitake und leichter Sake-Rahmsauce auf Sellerie-Kartoffelgratin, Markerbsen und glasierte Karottenwürfel

CHF 33.00

Kardamon-Ingwer Flan mit Himbeer- und Mangosauce

CHF 8.50

### Scotland Yard

Rauchlachscarpaccio mit Blattsalatgarnitur

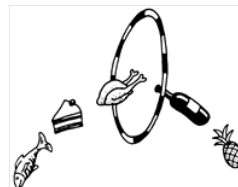
CHF 16.50

Rindsfilet Englische Art mit Whiskyjus, Baked Potatoes mit Sour Cream, Grilltomate, Blattspinat

CHF 33.00

Baileysmousse

CHF 8.00



## Maximahle Menu-Inspirationen

### **Bombay**

Pochierte Seeteufelwürfel und Riesenkrevetten mit Limettenvinaigrette auf Saisonblattsalat

CHF 16.50

Kokoscurrysuppe

CHF 6.00

Geschnetzeltes Kalbfleisch an feinsten Currysauce mit Früchte- oder Wok-Gemüse garnitur, Basmatireis

CHF 28.00

Zitronengras-Flan mit frischen Fruchtsaucen

CHF 8.00

### **Russia**

Thunfisch carpaccio, Saisonblattsalat-Garnitur mit Apfelstückchen, Randenwürfelchen und Baumnusskernen

CHF 16.50

Rindsfiletgulasch "Stroganoff", Basmatireis oder Nudeln Cocobohnen oder Ragout vom frischen grünen Spargel (Saison)

CHF 33.00

Zitronensorbet mit Vodka oder Champagner

CHF 10.00