

Bankettdokumentation

Liebe Gäste

In unseren Vorschlägen finden Sie zusammengestellte Menus wie auch einzelne Gerichte. Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl Ihres Menus. Bitte beachten Sie, dass es sich bei den Vorschlägen um einen Auszug handelt. Sollten Sie ein anderweitiges Gericht wünschen, so stehen wir Ihnen für spezielle Wünsche selbstverständlich persönlich zur Verfügung.

Die Preise dieser Gerichte sind für Bankette ab mindestens 15 Personen erhältlich.

Danke, dass Sie Ihre Konsumation mit Maestro (EC) oder Postcard bezahlen.
Gerne senden wir Ihnen auch eine Rechnung zu.

Apéro

Apéro „Klein“

Rissóis de Carne*, Oliven, Parmesan, Chips, Nüssli und Gemüse Dip

CHF 12.50

Apéro „Mittel“

Rissóis de Carne*, Rissóis de Camarao**, Stockfisch Krokette, Lachs Canapé, Oliven, Gemüse-Dip mit 2 Saucen, Mini Mozzarella-Spiessli und Mini Schinkengipfeli

CHF 21.50

Apéro „Gross“

Rissóis de Carne*, Rissóis de Camarao**, Lachs Canapés, Jalapenos, Mini Chäschrüechli, Frühlingsrolle, Gemüse-Dip, Mini Mozzarella-Spiessli, Mini Schinkengipfeli, Chips und Nüssli

CHF 30.00

* Portugiesische Teigtasche mit Rindshackfleisch

** Portugiesische Teigtasche mit Crevetten

Verführerische Menü Kreationen - Tellerservice

Menü I

Bunter Bio Blattsalat mit gerösteten Kernen

Grillierte Maispouardenbrust an Thymianjus mit Tomaten, Basilikum Risotto und Kohlrabi Gemüse

Spanisches Torrone Parfait auf Orangensalat

CHF 54.00

Menü II

Nüsslisalat mit Speck und gehacktem Ei

Schweinsfiletmedaillons im Speckmantel an Calvadossauce mit parfümierten Rosmarinkartoffeln und sautiertem Gemüse

Tiramisu mit Walnuss Glace

CHF 69.00

Menü III

Tomaten-Kokos Crèmesuppe

Kalbsnussbraten an Pommery Senfsauce mit hausgemachtem Kartoffelstock und glasierten Rüebl

Exotischer Fruchtsalat mit Mango Sorbet

CHF 72.00

Menue IV

Gemischter Saisonsalat mit Mozzarellini

Kalbssteak an Morchelsauce mit Kartoffelgratin und mediterranem Gemüse

Duo von Tobleronemousse und spanischem Torrone Parfait, garniert mit Beeren

CHF 75.00

Menue V

Tomaten-Mozzarella di Bufala Salat

Curry-Mango Crèmesuppe

Filetto di Manzo am ganzen Stück gebraten, an Barolojus mit Kartoffelgratin und Gemüse

Pastel de Nata mit Vanilleglace

CHF 85.00

Vegetarische Hauptgerichte

Zucchini Piccata auf Tomaten-Basilikum-Sugo mit Safranrisotto und Gemüse

Frische Kartoffelgnocchi „Mediterranée“ mit Champignons, Tomaten, Rucola und Parmesan

Frische Ravioloni con Ricotta di Bufala an Salbeibutter, mit feinem Ratatouille Gemüse

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 8.1 % MwSt

Selbstbedienungs-Bankett

Vorspeisen Buffet

Kleines Salatbuffet

2 verschiedene Blattsalate, Rübli, Gurken, Mais und Tomaten

CHF 13.50

Mittleres Salatbuffet

3 verschiedene Blattsalate, Rübli, Gurken, Mais, Tomaten, Mozzarella, Kartoffel, Ei und Oliven

CHF 19.00

Grosses Salatbuffet

4 verschiedene Blattsalate, Rübli, Gurken, Mais, Tomaten, Mozzarella, Kartoffel, Oliven, Antipasti, Melone, Serrano Schinken und geräucherter Lachs

CHF 25.00

Suppen Topf

Gersten, Gulasch, Curry-Mango, Tomaten-Kokoscrème, Caldo Verde (Portugiesischer Federkohl), Kartoffelcrème, Minestrone und mehr

CHF 8.50

Hauptgang Buffet – Unsere Empfehlung à discrétion

Tapas

Serrano Schinken, Chorizo, Käse, Oliven, Tortillas, Pouletflügeli, Argentinos, Crevetten, Gnocchi, Zucchetti Piccata, Calamares, Hackfleischkugeln sowie Ruch- und Tomatenbrot

CHF 42.00

Chinoise

Kalb-, Rind-, Schweine- und Pouletfleisch serviert mit Pommes Frites, Reis, Gemüse und viererlei Saucen: Curry-, Chili-, Knoblauch- und Kräutersauce

CHF 49.50

***Tatarenhut**

Rindsfilet, Kalbsnuss, Schweinsfilet, Pouletbrust, Riesencrevetten und Gemüse serviert mit Reis und Pommes Frites und viererlei Saucen: Curry-, Chili-, Knoblauch- und Kräutersauce

CHF 49.50

***inkl. Raclette Käse vom Preisig - CHF 54.50**

Spaghetti- oder Penne Festival

5 verschiedene Saucen: Bolognese, Tomaten, Carbonara, Pesto und Poulet-Curry

CHF 32.50

Fleischgerichte *

Pouletbrust vom Grill

CHF 27.00

Pouletgeschnetzeltes „Zürcher Art“

CHF 25.00

Poulet Curry Geschnetzeltes

CHF 25.00

Pouletsaltimbocca

CHF 27.50

Kalbsnussbraten an Pilzsauce

CHF 39.00

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“

CHF 37.50

Kalbssaltimbocca

CHF 39.00

Kalbssteak an Morchelsauce

CHF 48.00

Kalbsfiletmedaillons

CHF 52.00

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff

CHF 36.00

Rindsentrecôte

CHF 42.00

Rindsfilet am Stück gebraten

CHF 52.00

Schweinssteak „Madagaskar“

CHF 29.00

Schweinsgeschnetzeltes „Zürcher Art“

CHF 27.00

Schweinssaltimbocca

CHF 29.50

Schweinsbraten an Pilzsauce

CHF 28.00

*** inkl. 1 Beilage und 1 Gemüse nach Wahl**

Vegetarische Gerichte*

Zucchini Piccata

CHF 26.00

Kartoffelgnocchi „Mediterranée“

CHF 25.00

Curry Tofu

CHF 25.00

Gemüse Lasagne

CHF 26.00

*** inkl. 1 Beilage und 1 Gemüse nach Wahl**

Beilagen

Pilaw Reis, Basmatireis, Maisschnitte, Polenta, Couscous, Kartoffelgratin,
Spaghetti, Bratkartoffel, Rosmarinkartoffel

Gemüse

Glasierte Rüebli, Brokkoli, Blumenkohl, Kohlrabi, Bohnen, Marktgemüse,
Mediterranes Gemüse, gedämpfte Tomaten

Dessert Buffet

Kleines Buffet

Fruchtsalat, Panna Cotta mit Waldbeeren und Tobleronemousse

CHF 13.50

Mittleres Buffet

Fruchtsalat, Panna Cotta mit Waldbeeren, Tobleronemousse, Pastel de Nata und Parfait

CHF 19.00

Grosses Buffet

Fruchtsalat, gebrannte Crème, Tobleronemousse, Tiramisu, Panna Cotta, Brownies und Pastel de Nata

CHF 25.00

Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. 8.1 % MwSt