

Thessoni
— classic —

Partyblatt

Events ▪ Bankette ▪ Partyservice

www.thessoni.com

Sinnliche Gastronomie
für Neugierige

Wussten Sie . . .

- ...dass Sie in 5 Minuten zu Fuss den Bahnhof Regensdorf...
- ...dass Sie per S - Bahn, Linie 6, in 18 Minuten die City Zürich...
- ...dass Sie in 12 Fahrminuten den Flughafen Zürich...
- ...dass Sie in 8 Fahrminuten das Züspa - Messegelände ...
- ...dass Sie in 2 Fahrminuten die Autobahn «Nordring»...
- ...dass Sie in 7 Fahrminuten Urdorf, Schlieren, Dietikon...
- ...dass Sie in 10 Gehminuten das Fitnesscenter Regensdorf...
- ...dass Sie in 10 Fahrminuten das World Trade Center...

erreichen ?

- ...dass wir über 100 Tiefgaragenplätze gratis zur Verfügung stellen?
- ...dass wir über einen Hotelbusservice zum Flughafen verfügen?
- ...dass wir ein Beauty Institut im Haus haben?

Bankette & Catering

- 1) Tafeln auf einen Blick
- 2) Cocktails
- 3) Buffetangebot
- 4) Menuangebot

Bankette, Partyservice, Catering

Wenn Sie Gäste empfangen, sollten Sie dieses Brevier als kulinarische und organisatorische Anregung zur Hand nehmen.

Es bietet Ihnen eine grosse Auswahl an Möglichkeiten, Ihre Festlichkeit – ob Geburtstag, Firmenjubiläum, Sektfrühstück, Geschäftsessen oder eine festliche Menüfolge - zu gestalten und auszustatten.

Unser Team berät Sie gerne bei der Organisation Ihrer Party und bei der Zusammenstellung Ihres Büffets.

Sie erreichen uns telefonisch unter 044/ 870 88 88, per Fax 044/ 870 88 99 oder info@thessoni.com

Der Trend Party Service ist in der Lage, Ihnen viele organisatorische Probleme, die eine Party mit sich bringt, abzunehmen.

Wir sorgen im Bedarfsfall für das notwendige Geschirr und Besteck und halten für Sie Tische und Stühle sowie Tischwäsche bereit.

Planen Sie eine Veranstaltung im Freien und trauen dem Wetter nicht ? Der Service stellt Ihnen ein entsprechendes Zelt, Getränkeköhl- und Schankanlagen zur Verfügung.

Unsere Mitarbeiter nehmen Ihnen gerne Service- und Organisationsaufgaben ab, damit Sie selbst Ihre Veranstaltung in vollen Zügen geniessen können. Ob Sie Dinnermusik, einen Alleinunterhalter, eine Tanzkapelle oder ein Unterhaltungsprogramm wünschen, wir sorgen auch für die musikalische Unterhaltung Ihrer Veranstaltung.

Aus Bacchus' Reich hält der Service ein reichhaltiges Angebot für jeden Gaumen bereit.

Ist die individuelle Auswahl zu aufwendig für Sie?

Nennen Sie uns Ihr Budget...

... Wir kreieren die von Ihnen erwartete attraktive Party

Unser kulinarischer Service umfasst weiterhin:

Trend Bankett Service bis zu 250 Personen

Trend Party Service

Regie-Catering

Trend Catering Service übernimmt die fachliche Führung des Personalrestaurants; Personal und Technik gehören ebenso zum auftraggebenden Unternehmen.

Voll-Catering

Trend Catering Service bewirtschaftet Ihr Betriebs-Restaurant auf eigene Kosten und eigenes Risiko.

Roll-in-Catering

Die Speisenkomponenten werden in der Trend Hotel Küche vorbereitet, angeliefert und dann frisch in Ihrem Betrieb zubereitet.

Kurz:

Trend Catering Service bietet für jedes Problem im Verpflegungsbereich eine Lösung.

Trend Events

Airodium mit Body Flying in Windkanal, Rümlang

Groodonia mit Indoor Kletterwand

Groodonia mit Flugsimulation

Indoorgokart-Rennbahn, Rümlang

Besichtigung Bergwerke Steinmaur

Besuch eines Musicals

City Tour

Musikalische Abende (Gospel, Blues, Jazz, Boogie Woogie)

Selber Kochen – Selber vorbereiten

Single Malt Whiskey Degustation

Fondue Plausch

Savoir vivre - Knigge Anlass

OL mit Teambildung

Anti Schleuderschule

China Garten

Technorama, Winterthur

Teamkochen

Rebhüslü mit Raclette, Fondue

Um Ihnen einen kleinen Eindruck über unsere Angebotspalette vermitteln zu können, haben wir im Folgenden eine Auflistung unserer erfolgreichsten Programme zu Papier gebracht

- «Fackelwanderung»
- «Adel verpflichtet»
- «Fire and Ice»
- «Zaubernächte»
- «Auf in den Busch – Die Kannibalen sind los»
- «Charly Chaplin»
- «Blues Brothers»
- «Schornsteinfegerfete»
- «Schlumpf-Party»
- «Neptunfest»
- «Hausfrauenball»
- «Himmel und Hölle»
- «Krankenschwesternparty»
- «Western Time»
- «Beach-Party»
- «Die drei Musketiere»
- «Nonnenball»
- «Knastparty»
- «Horror Nächte»
- «Karibische Nächte»
- «Peanuts-Party»
- «Heisse Katzen – Scharfe Krallen»
- «Al-Capone-Schmuggelparty»
- «Baggerparty»
- «Pappnasenfete»
- «American way of Life»
- «Märchen aus 1001 Nacht»
- «Flamenco Party»
- «Leben wie im alten Rom»
- «Sportlerball»
- «Piratenfete»
- «Sklavenmarkt»
- «I wanna be a Hippie»

Wir erarbeiten Ihnen ein spezielles Programm.

Event & Dinner

Go Kart Racing Event in Rümlang

mit anschließendem Nachtessen im Trend Hotel

- Schweizer Buffet / Kulinarische Reise
- Schweizer Menu
- Russisches Menu
- Creolisches Menu

Themenbuffet in der BuenaVistaLounge und Präsentation der Videoaufnahmen der Fahrten auf Grossleinwand

Cocktail dinatoire in der Buena Vista Lounge mit Karaoke Wettbewerb

mit Angebot «**Luba Hati**» und einer Auswahl von 3 verschiedenen Cocktails (1x ohne Alkohol «Los Angeles», 2 x mit Alkohol, «Tequila Sunrise», «Green Banana»), Fruchtsaft, Trend Selection Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Bier und wenn gewünscht Prosecco.

Schleuderkurs in Regensdorf

mit Nachtessen im Trend Hotel wie oben beschrieben

Golfschnupperkurs in Otelfingen

mit Nachtessen im Trend Hotel

Spielabend im Stadtcasino Baden

Stehbuffet/-Cocktail vorab im der BuenaVistaLounge
mit Instruktion durch einen Groupier und abschliessend «Gambling» in Baden

Dine & Wine

Themendinner mit entsprechender Weinauswahl und Weindegustationseinführung durch einen Fachmann

Rhum- oder Whiskydegustation

mit entsprechendem Stehdinner wie Creolischem Dinner oder Stehbuffet

Teamkochen

Die Teilnehmer kochen ein mehrgängiges Menu selber, dies unter der Leitung der Küchenbrigade

Bowling-Event

mit anschliessender Siegerehrung und Nachtessen im Trend Hotel-Konzept wie bei Go Kart-Event

Wöschhüsli am Katzensee

(Schönwetterevent) mit Grillplausch

Fondueplausch im hotelnahen Rebbberg/Rebhüsli

Spaziergang zu Rebbhaus und gemütlicher Abend bei einem Käsefondue

Spezialbuffets in unserem

Wintergarten-Restaurant

Vielleicht ist unser Angebot «**Kulinarische Reise**», die Idee, die Ihnen bis jetzt gefehlt hat:

Ihre Speisekarte ist unser in der Schweiz einmaliges «**Cook & Show Buffet**». Lassen Sie Ihre Gäste wählen – nach momentaner Lust und Laune.

«Creole Buffet»

Der Koch und Essenszauber aus Florida. Eine Schlemmerei mit kreolischer Ueberraschung aus den «Latin quarters» von New Orleans, wie Mango-Karambole-Salat, fritierten Gemüsebananen mit Currysauce, Rindfleischspieschen aus der Riesenwokpfanne oder gegrillter Ananas. Als Aperitif empfehlen wir dazu: Salty Kiss, Gin und Wodka mit Grapefruitsaft.

Louisiana: «Cajun-Buffet»

Köstlichkeiten aus der Südstaaten-Küche, von der Zwiebelrahmsuppe über frisch geräucherte Entenbrust bis zum Süsskartoffeldessert.

Chicago: «Little-Italy-Buffet»

Eine Rundreise mit überraschenden Gerichten.

Texas – Mexiko: «Tex-Mex-Buffet»

Ein höllisch scharfer Einblick in die Töpfe und Pfannen der Cowboys, Indianer und Mexicanos. Mit Klassikern wie Spareribs, Ofenkartoffeln und Sauerrahm und vielem mehr.

Grazing Food

Cocktails – Apéros – Stehbuffets

Quick

Geröstete Brote mit Knoblauch, Mozzarella

Parmaschinken auf Melone

Rindscarpaccio mit altem Peccorino auf
Nussbrot

Geräucherte Salm - Forelle an Schnittlauch,
auf gesalzenen Waffeln

Gemüsetatar auf Pumpernickel

Steinpilze in Basilikumöl, dazu italienisches
Brot

Laugenbrötli mit Rohschinken und
Tomatenstreifen gefüllt

Frittierte Meeresfrüchte mit 3 Dips

Nuss - Fruchtekuchen

Broadway

Bananen im Speckmantel mit Barbeauce
Saucen

Apfel- Fleischbällchen- Spiesschen

Kartoffelpfannkuchen mit Radiesschenquark

Rassige Wontons mit Pflaumensauce

Moussaka

Gegrilltes Gemüse mit frischen Kräutern auf
Knoblauchbrötli

Gebratene Champignons mit Gewürzblüten

Baby Spare Ribs

Frittierte Pouletteilchen mit einer
Chili-Sesamkruste

Käsekugeln mit Sonnenblumenkernen

Mikado

Lachstatar in Zucchetti - Schiffchen

Gemüsemousse in Blätterteigmuschel

Hüttenkäserolle in gekochtem Schinken

Krabbensalat in Artischockenherz

Blinis mit Lachsronellen

Geräucherter Thon auf Kartoffelwaffel

«Lomi-Lomi» (Gegarte Lachswürfel mit Ananas)

Scampimelonenkugelspieße

Gefüllte Tomaten mit Krabbenfleisch

Varia

Minihamburger

Blinis mit Lachsronellen

Fleisch-Spiesschen

Gurke mit Fleischkäse

Kleine Pizza-Toasts

Schnägg mit Speck

Moules mit Zitronengras

Dumplings mit feuriger Pouletteber

Meeresfrüchtesalat Thai Style

Star

Partybrot mit Camembert und Trockenfleisch

Partysterne mit Tatar, Nussbrottoasts mit Entenbrust

Partysterne gefüllt mit Rindstatar

Gemüsecarpaccio mit verschiedenen Dips

Silerschiffchen mit Lachsrollen gefüllt mit Kräuterquark

Cajun-Chicken-Fingers

Gefüllte Choux mit leichtem Bohnenpüree

Gefüllte Choux mit Hüttenkäse

Gefüllte Choux mit Spargelmousse

Platten mit Shrimps in kleinen Tomaten, Birne mit Käsecreme

Lachs mit Sahnemeerrettich, Wacholdergebräuntes Forellenfilet

Roastbeef, geräucherte Putenbrust, Schinkenrollen mit Spargel

Französische Käseauswahl, Butter und Brotkorb

Fusion

Bündnerfleisch-Sushi, Lachs- Sushi, Tuna-Sushi

Gebackene Crevetten im Tempurateig

Mini- Frühlingsrollen

Lammchops im Kokos paniert

Gebratene Pouletspiessli mit Honig-Sojamarinade

Japanisches Roastbeef mit Reiswein und Sojasauce

Dim Sum mit Fleisch und Gemüsefüllungen

Zitronengrasspiessie mit Rindshuft

Crevetten- Amuse bouche mit Süss saurer Sauce vollendet

Gebackene Shitakepilze im Bierteig

Hot

Laugenbrötchen (Sandwiches) mit Roastbeef
und Salatblatt

Nussbrötchen (Sandwiches) mit Lachs
und Zwiebeln

Partybrot «Trend»

Frittierte Geflügelteile/Nuggets mit einer
süss-sauren Sauce

Warme Gemüsekrapfen mit Dips

Blätterteiggebäck

Amaretti & Cocoskleingebäck

Creativ

Hechtroulade mit Trüffel

Gemüsecroketten, Lauchkugeln, Bohnenbündli

Rülibündli mit Poulet

Kalbshamburger im Vollkornbrötli

Avocadomousse auf Pumpernickel

Gefüllte Tomaten mit Gemüsetatar

Minikürbis mit Crevettencocktail

Spargelterrine auf Nussbrot

Amaretti & Cocoskleingebäck

Luba Hati

Lachstatar mit Honigrème auf Nussbrot

Rindscarpaccio mit Nussöl

Bananen im Speckmantel mit Barbecue Sauce

Apfel-Fleisbällchen-Spiesschen

Kartoffelpfannkuchen mit Radieschenquark

Rassige Wontons mit Pflaumensauce

Gegrilltes Gemüse mit frischen Kräutern auf
Knoblauchöl

Gebratene Champignons mit Gewürzblüten

Kleine warme Kalbsfiletmignos mit geschäumter
Wein crème

Seezungenpaupiettes mit einer Safransauce

Mini-Spinat-Kartoffelpuffer

Tropische Früchte mit Zitronenschaum

Kalifornischer Schokoladenkuchen

Sandwiches & More

Tagessuppe

Huhn mit Zitrone & Knoblauch

Pikante Fleischbällchen

Rosettenbrötchen

Nussbrötchen gefüllt mit Tête de Moine
Rosetten, Birnenscheiben,
Sonnenblumenkernen
und Kresse

Farmer Sandwich

Bauernbrot gefüllt mit Senf, Baumnüssen,
Zucchinischeiben und Bauernschinken

Thonbrot

Engadiner Fladenbrot gefüllt mit Thon, Ei,
Zwiebeln, Kapern, Oliven, Mascarpone, Paprika
und Schnittlauch

Minispinat-Kartoffelpuffer

Rindscarpaccio mit Nussöl auf Dattel-Nussbrot

Geschnittene Früchte

Kalifornischer Schokoladenkuchen

Californian Night

Mit Krabbencurry gefüllte Kirschtomaten

Geräucherte Entenbrust mit Honig auf Waffeln

Eingelegte Artischocken mit Oliven

Lomi Lomi (Lachswürfel)

Eingelegte Eier und rote Beete mit Pimentos

Pikantes Putenfleisch mit kalifornischen
Trockenpflaumen (umwickelt)

Vegetarisches Sushi (California Roll)

Rindscarpaccio mit Nussöl auf Dattel-Nussbrot

Bananen mit Speckmantel

Mini-Spinat-Kartoffelpuffer mit
Schnittlauchsauerahm

Gemüsetatar im Zucchetti- Schiffchen

Ganze gebratene Champignons mit
Gewürzblüten

Crevettensatay, Porcsatay, Rindsatay

Tostadasalat in Weizentortillas

Mit Ananas marinierte Scampis

Kleine Teigdumplings mit Gemüsefüllung,
dazu ein feuriges Orangendip

Seezungenpaupiettes in Sahnesauce auf Blinis

Kaffee-Käsesahne-Torte (Minitörtchen)

Schokoladenkuchen mit roten Rüben
(Minitörtchen)

Erdnusskonfekt

Kokosnusspudding in Formen

Gefüllte Pflaumen

Stehbuffet «Fingerfood»

Geschwärtztes Geflügel - Cajunchicken

Tomaten mit Krebsfleisch

Rauchlachsroulade

Texanisches mariniertes Gemüse mit
Knoblauchbrötchen

Riesencrevetten gundy

Paprikatörtchen (warm)

Meeresfrüchte – Tempura (warm)

Frittierte Teigbällchen mit scharfer Salsa (warm)

Gemüse – Tempura (warm)

London Sandwich
(getoastetes Brot mit Kopfsalat, Roastbeef
und English-Senf)

Olso Sandwich
(Marinierter Lachs auf Nussbrot mit Kapern
und Zwiebeln)

Partysandwich mit Eissalat

Sesambrötli mit Rohschinken

Gefüllte Choux mit Hüttenkäse

Kalbhamburger im Vollkornbrötli (warm)

Margarita-Lime-Mousse

Ricottamousse mit Beeren

Elis Cheesecake

Souskaii

Aufgeschnittene Ananas / Drachenboot

Sauerkirschenauflauf

Grazing – A La carte

Cocktailhäppchen

Kleine, elegant garnierte Häppchen für das
Sektfrühstück oder den Stehempfang.
(1/2 Toastbrotgrösse)

Wacholdergeräuchertes Forellenfilet
Räucherlachs
Crevetten
Roastbeef
Schweinsmedaillon
Geräucherte Putenbrust
Käsecrème mit Rum

Warme Häppchen

Frühlingsrolle, Soya
Scampi fritti (pro Stück)
Bruschette al pomodoro
Gourmet Gipfeli mit Senf/Schinken Füllung
Mini Pizza
Käsechüechli
Käsekrapfen, Gemüsekrapfen
Geflügelkrokette
Frittiertes Geflügel

Cocktails

Grönländer Tiefseeshrimps mit Cocktailsauce
Hummercocktail Prinzess
Halbe Melone mit Krabben-Cocktail
Halbe Grapefruit mit Shrimps
Cocktail von Langustenschwänzen
Halbe Ananas mit Geflügelcocktail

Partybrote

Spezialbrot, hauchdünn geschnitten und gefüllt

Partybrot mit Chorizo oder Knobisalami oder
Gruyère
Partybrot mit Rohschinken und Chanteneige
oder Bündnerfleisch

Party Hots

Tortillachips mit Guacamole (Portion)
Tortillachips mit Salsa Ranchera (Portion)
Grissini con Prosciutto crudo, 4 Stck.
Hausgemachtes Blätterteiggebäck einfach:
Sesam, Mohn, Kümmel, Käse mit Paprika
Gefülltes, hausgemachtes Blätterteiggebäck:
Würstchen, Sardellen, Tomaten, Muscheln,
Schinkengipfeli, Käserissolés
Tapas (pro Person)

Partysterne

(dekorative Sterne aus knusprigem Blätterteig
mit verschiedenen Füllungen)

Partystern mit Lachs, Gemüsetatar, Thon,
Guacamole (Avocado), Frischkäse
Lachstatar, Rindfleischtatar, Linsentatar

Canapés, mundgerecht

Aus Toast ausgestochen und garniert oder auf
Scheiben französischen Weissbrotes

Schweinebraten, Kasseler, Kochschinken,
Salami, Ochsenpökelszunge,
Französischer Käse, Lachsschinken, Putenbrust,
Roastbeef, Kalbsfilet, Rindermedaillon, Tatar,
Rehmedaillon,
Ostsee-Räucherlachs, Wacholdergeräuchertes
Forellenfilet, Räucheraal
Ei und Keta-Kaviar, Shrimps,
(Mindestbestellung: 5 Stück)
Beluga-Mallossol-Kaviar
Hummerfleisch, Tatarfleisch mit Mallossol-
Kaviar

Warme Snacks

Fleischbällchen in Paprikasauce
Hackfleischbällchen mit Roquefort
Schweinsmedaillon in Morchelrahm
Filetspitzen «Madagaskar»
Wildmedaillon in Wacholderrahm

Trend Sandwich Selection

Apérobrötchen

wie Sandwiches jedoch in Minibrötchenform

Münsterbrezel

2 kleine Laugenbrezel gefüllt mit Münsterkäse, Kürbiskerne, Kümmel, Peperoni und Rettichsprossen

Rosettenbrötchen

Nussbrötchen gefüllt mit Tête de Moine Rosetten, Birnenscheiben, Sonnenblumenkernen und Kresse

Pestobrötchen

Vollkornbrötchen gefüllt mit Basilikum, Weichkäse, Pesto und Tomaten

Warme China-Brötchen

Sesambrötli gefüllt mit Ingwer, Sesam, Frühlingszwiebeln, Champignons, Sojasprossen und Frühstückspeck

Warme Provenzalische Brötchen

Mohnbrötli gefüllt mit Olivenpaste, getrockneten Tomaten, Ziegenkäse und Thymianblätter

Vegibrötli

Vollkornbrot gefüllt mit Eier, Essiggurken, Radiesli und Ruccolasalat

Gemüsetasche

Ein Pittabrot gefüllt mit einer orientalischen Gemüsefüllung, Tofu, Lattich, Zwiebeln und Knoblauch

Poulettoast

Vollkorntoast, mit eine Füllung von Pouletfilets, Curryfrischkäse, Sesamsamen und Mangochutney

Forellen-Sandwiches

Vollkornsandwiches gefüllt mit Pfefferfrischkäse, Nüsslisalat, geräuchertem Forellenfilet, Essiggurke und Cherrytomaten

Schabzigerbürli

Bürli gefüllt mit Schabziger, Quark, Gurken, Peperoni und Frischkäse

Thonbrot

Engadiner Fladenbrot gefüllt mit Thon, Ei, Zwiebeln, Kapern, Oliven, Mascarpone, Paprika und Schnittlauch

Appenzellerbrot

Sonnenblumenkernbrot gefüllt mit Kräuterbutter, Sonnenblumenkerne, Appenzellerkäse, Fenchel und Lollo Salat

Farmer-Sandwiches

Bauernbrot gefüllt mit Senf, Baumnüssen, Zuchinescheiben und Bauernschinken

Special Trend Sandwiches around the world

Warme Sandwiches

Philadelphia

Rindfleisch/Zwiebeln

Philadelphia

Rindfleisch/Zwiebeln/Käse

Pastrami

geräuchertes Rindfleisch

Bagel and cream cheese

Bagel and cream cheese and lox

Focaccia

Tomaten/Mozzarella

Mad Max

Laugenbrot, Frankfurterli, Käse

Taj Mahal

Chicken curry, Lauch

Hong Kong

Kalbfleisch auf Brot mit Soja – Bohnen – Gemüse mit Curryschoten

Kalte Sandwiches

New York

- trippel decker club,
Geflügel, Eier, Schinken, Tomaten, Kopfsalat

Baltimore

dunkles Brot, Rindfleisch, Kabissalat, Käse

Copenhagen

dunkles Brot, belegt mit Sauerrahm, Gurken und saurem Hering

London

getoastetes Brot mit Kopfsalat, Roastbeef und Englisch-Senf

Stockholm

getoastetes Brot mit Rauchfisch, Salatblatt und geschnittenen Zwiebeln

Oslo

marinierter Lachs auf Nussbrot mit Kapern und Zwiebeln

Trend Sandwichlunch

Tagesuppe

Gemüsetaschen

Ein Pittabrot gefüllt mit Münsterkäse, Kürbiskerne, Kümmel, Peperoni und Rettichsprossen

Poulettoast

Vollkorntoast mit einer Füllung von Pouletfilets, Curryfrischkäse, Sesamsamen und Kresse

Rosettenbrötchen

Nussbrötchen gefüllt mit Tête de Moine Rosetten, Birnenscheiben, Sonnenblumenkernen und Kresse

Thonbrot

Engadiner Fladenbrot gefüllt mit Thon, Ei, Zwiebeln, Kapern, Oliven, Mascarpone, Paprika und Schnittlauch

Farmer Sandwich

Bauernbrot gefüllt mit Senf, Baumnüssen, Zucchini-scheiben und Bauernschinken

Silser

Mit Roastbeef, Salat, Tomate, Essiggurke

Früchtewähe

Früchtetörtchen

Unsere Trend Arrangements

Schwedisches Sektfrühstück (für 4 Personen)

Zarter Graved-Lachs, Ostsee-Räucherlachs, Ei mit Keta-Kaviar, Shrimpscocktail im Glas und feinstem Räucheraal, Butterröllchen und Weissbrot

Hors d'oeuvre-Platte (für 4 Personen)

Schinkenröllchen mit Stangenspargel, Medaillons von Schweinefilet, Krabbencocktail, Hühnerbrüstchen «Hawaii», Gänselebercreme auf Crouton, Käsespiesschen, Stangenweissbrot und Butter

Pausen-Platte (für 5 Personen)

Schnittchen mit Räucherlachs und Forellenfilets, garniertes Ei mit Shrimps, Roastbeefröllchen mit Prinzessbohnen, Schweinemedallions, Käseauswahl, Stangenweissbrot und Petit fours

Konferenz-Platte (ab 4 Personen)

Schnittchen, belegt mit Räucherlachs, Aal, Roastbeef und Schinken, Shrimpscocktail im Glas, Birne mit Käsecreme, Petit fours

Bratenplatte «Wiesbaden» (ab 4 Personen)

Kasselerrücken, mild gesalzen, Roastbeef, Schweinebraten, Hähnchenkeule, Tomate mit Fleischsalat, Katenschinken und kleine Käseauswahl, geschmackvoll garniert, Remoulade, Brot und Butter

Gourmet-Hausplatte (ab 4 Personen)

Ostseelachs mit Sahnemeerrettich, Räucheraal filiiert, Wacholdergebräuntes Forellenfilet, Roastbeef, Medaillons «de luxe», geräucherte Putenbrust, Schinkenröllchen mit Spargel, Waldorfsalat, Pilzsalat, Französische Käseauswahl, Butter und Brotkorb

Fischplatte «Bornholm» (für 4 Personen)

Geräuchertes Forellenfilet, Krabbencocktail im Glas, Eier mit Keta-Kaviar, Flensburger Räucheraal, Räucherlachs, marinierte Muscheln, Heringscocktail, Brot und Butter

The Fast Party

Bacon & Cheese Burger

Zartes Rindfleisch, gebratene Speckstreifen und Cheddar Käse

Blackened Cajun Burger

Mit Cajun gewürztes panierte Rindfleisch-/ Schweinefleischburger, auf dem Grill gut gebraten, mit Pfefferschotenstreifen, Zwiebeln und Käse

Chicken Walnut Croissant

Gebratene Geflügelstücke, gemischt mit Walnüssen und einer feinen Mayonnaise-Weichkäsemischung, rassig gewürzt, auf knackigem Salat und Tomatenscheiben, serviert in einem grossen Laugenhörnchen.

French Dip

Feingeschnittenes, warmes Roastbeef auf mit Senf bestrichenem und mit Essigurke belegtem Bun, garniert mit Schnittlauch.

Hot Sicilian grill

Gebratenen Schinken, Zwiebelringe und Peperonies auf mit Knoblauch gebratenem Weissbrot

Quesadillas

Grosse Tortillas, gefüllt mit Bohnen, grünen Chilis, Zwiebeln, fein geschnittenem Rind- und Geflügelfleisch, serviert mit Sauerrahm.

Finger Food Buffet

«Mikado»

Salad

Maissalat mit Passionsfrucht, Mikado Salat (Peperoni, Bambus, Tamarinde, Ananas, rote Bohnen)

Blumenkohlsalat (Tomaten, Safran, Rosinen, Pinien, Stangenselleriekraut), Zucchini mit Stangensellerie-salat (Kokosnuss, Paprikawürfel, Fenchel, Mangochut-ney), Reissalat (mit Zimt, Kurkuma, Rosinen, Pistazien)

Apetizers

Lachstatar auf Zucchini, Gemüse mousse in Blätter-teigbödeli, Hüttenkäserolle, Krabbensalat in Artischockenherz, Avocadococktail an Chilisauce, Geräucherter Thon an Süsskartoffeln «Lomi-Lomi» (gegarte Lachswürfel mit Ananas), geräucherter Lachs auf Siserli, Crevettencocktail mit Melonenkugeln, gefüllte Tomaten mit Krabbenfleisch und Kiwi Gemüseterrine

Hot Food

Süsskartoffel-Spinatkroketten, panierte, warme Riesencrevetten mit Süsssaucersauce, Kartoffelkugeln mit Mohn

Sweets

Lime-Papayafuchtrahm im Zimttörtchen, Kokosnuss-kuchen, frische, leicht kandierte Fruchtstücke, Ananaska

Broadway Party

Fingerfood Buffet Konzept: Stehbuffet, Fingerfood, Karaoke Show

Cool food

Creolische Gaspacho, chinesischer Geflügelsalat mit Sesamdressing, warmer Kartoffelsalat mit Essig-gurkenscheiben und Radieschen, Käsekugeln mit Sonnenblumenkernen, Crevettensalat mit Mangofrucht, Linsen-Blumenkohlsalat mit einem Traubenkern-dressing, grüner Nudel-Bananensalat, Citrusfrüchtesalat mit Pinienkernen und Sesamöl

Hot food

Bananen im Speckmantel mit Barbeque Saucen, Apfel-Fleischbällchen-Spiesschen,

Kartoffelpfannkuchen mit Radieschenquark, kleine Pfannkuchen, gefüllt mit Fischcrème, gewürzte Sourcrème mit Maracuja, Rässige Wontons mit Pflaumensauce, Gnocchi mit Spinat-Sahne-Sauce, Moussaka, gegrilltes Gemüse mit frischen Kräutern und Knoblauchbrötchen, gebratene Champignons mit Gewürzblüten, Baby Spare ribs, Marinierte Hühnerflügel mit einer Sojasauce, frittierte Pouletteilchen mit einer Chili-Sesamkruste, tanzende Tintenfischringe

Sweets

Fruchtsalat, Floating Island, süsser Kartoffelschmarrn mit Kompott, Schokoladencrème mit Mandelsplitter und US-Brandy, Früchtekorb

Partybuffet «Eurasia»

Salate/Vorspeisen

Eurasische Salate wie Zitrusfrüchtesalat, Thailändischer Gurkensalat, Mariniertes Rindfleischsalat mit Ginger-Vinaigrette, Geflügelsalat mit Papaya, Kiwi und einem Sherrydressing
Vietnamesischer Nudelsalat, roter Reissalat mit Lychees an einem scharfen Zitronendressing, 2 frische Blattsalate, Lachstatar mit Toast, Thunfischcarpaccio mit feiner Zitronenmelissen-marinade
Brot & Butter, 3 verschiedene Salatsaucen

Hauptspeisen

Dumplings, Cassoulet aus Meeresfisch, Ravioli, gefüllt mit Auberginen und Peperoni
Muschel in einer Chili-Knoblauchsauce, zweimal gebratenes Fleisch mit einer Sakesauce
Crêpe aus Vollkornteig mit Käsetofu an einer Koriander-Bitterorangen-Butter, Riesencrevetten mit Sauerrahmsauce, Fried Rice, Pilzgemüse

Dessert

In Sesam gebackene Bananen und Vanille-Rahm Sauce, frittierte Feigen mit Fruchtsauce
Südseefruchtsalat mit Passionsfruchtliquer mariniert, Quark-Ananas Torte

Luncheon-Bufferf

«Go West»

Salate / Vorspeisen

3 Blattsalate, 3 angemachte Rohkostsalate, 3 Salatsaucen, Eier, Zwiebeln, Brotwürfel, Avocadomousse auf Bruxeller, gefüllte Tomaten mit Gemüsetatar, Minikürbis mit Crevetten, Lachs mit Senfsauce, Zitrusfrüchtesalat mit Zitronengras

Suppe

Kürbiskaltschale

Hauptgang

Kartoffelpfannkuchen mit Radieschenquark, Bohnen-, Pilz- Artischockeneintopf mit Tomaten & Basilikum

Gemüselasagne mit Pilzen, gegrillte Crevettenspiesse, mariniert mit Limettensaft, Hamburger aus Krabbenfleisch mit einer Limonensauce, Kalbshohrücken mit einer feiner Chilisauce, Pilzköpfe mit Schnittlauchbutter, Safranblumenkohl, Gratin, Baked potatoes mit Sauercrème, Gemüseis

Dessert

Karamalisierte Ananas mit Kokosnussmousse, Quark-Beerengratin, Chardonnay Crème, Früchte, Käse

Frühstücksbuffet – Catering

- 1 Korb mit Saisonfrüchten, 1 grosse Messingplatte mit gelben und roten Grapefruits
- 1 kleine Platte mit Tomaten
- 1 Schüssel mit Fruchtssalat, 1 Platte mit frischen aufgeschnittenen Früchten
- 1 Schüssel mit Orangen / Bananen / Melonensalat gross und frisch geschnitten
- 1 Schüssel mit Apfelkompott, 1 weiteres Früchte-kompott, 1 Schüssel Orangensalat,
- 1 Schüssel mit Zwetschgenkompott, 1 Schüssel mit Ananas
- Eingelegte Trockenfeigen in Jus
- 1x gedörrte Pflaumen, 1x gedörrte Aprikosen, 1x gedörrte Sultaninen je in einem Korb mit Deckel
- 1x Cottagecheese

Brot

- Croissants normal & Vollkorn, Roggenbrot, Sesambrot, Light Brot (kalorienreduziert), Schwedenbrötli,
- Brötli normal, Weissbrot (klein), Weggli, Weissbrötli, Vollkornbrötli, Ruchbrötli, Zopf (klein)
- Knäckebrot, Darvida, Zwieback

Käse / Wurst

- 2 Weichkäse, 2 Hartkäse, Portionen Weichkäse «Linea» im Eis, Hüttenkäse
- 2 harte Wurstsorten, 2 Aufschnittsorten, 1 Salami aufgeschnitten, 1 Schinken
- 1x Pastete / Terrine o.ä., 1x Sanftkäse wie Chanteneige
- Fisch geräuchert, 1 Fisch sauer
- 1x Trutenfleisch, 2x Braten davon 1x Roastbeef, 1x Speck, 1x Streichwurst
- 1 ganzer Fleischkäse, Senffrüchte, Oliven, Mixed Pickles

Getränke

- Kaffee, Tomatensaft

Tee

- Tee, normaler Zucker / kandierter Zucker / Süsstoff

Milchprodukte

- Normaler Quark, dazu zum selberrmischen: Gurken- und Tomatenwürfel, Schnittlauch, Frischkräutermischung, Salz / Pfeffer / Paprika
- 1x angemachter Kräuterquark
- Joghurt offen: Nature, Nature mit Beeren und Früchten, Kefir / Bifidus
- 4 verschiedene Light Joghurt in Portionen
- Birchermüsli: 1x klassisches Modell, 1x Früchtemüsli, 1x Trockenbirchermüsli

Cerealien

- Kleinpackungen Ricerisps / Kornflakesportionen, 1 Trockenmüsli
- Getreideschrot: Ruska, Roggen, Dinkel in Spezialbehälter, Nusskerne, Mandelkerne
- Süsse Waffeln (Marmelade, Honig vom Buffet)

Frühstücksbeigaben

- 3 light Marmeladen (Kleinpackungen)
- 4 Marmeladen aus dem Topf
- 2 Honig aus dem Topf
- Butterportionen auf Eiswanne bei Säften
- Nutella Portionen
- 4 Minuten Ei

Unser Schlemmerbuffet Angebot

Unseren Erfolg seit der Eröffnung 1991, führen wir in erster Linie auf unser attraktives Carvery Buffet im Restaurant zurück.

Es zeigt am eindruckvollsten, wie wir uns die Realisierung unserer Ideen vorstellen, und aus welcher Vielzahl von Angeboten Sie wählen können.

Eine Auswahl von Themenbanketten, bei denen die folgenden Leistungen im Preis enthalten sind, ersehen Sie aus den anschließenden Seiten:

- Themenbuffet
- Menukarten
- Auf das Thema abgestimmte Dekoration
- Beratung bezüglich der Getränke

Weitere Leistungen wie Live Musik, spezielle Dekorationen- und Tischkarten, Künstler usw. organisieren wir gerne für Sie.

Die vorgeschlagenen Buffets sollen Ihnen einen Eindruck vermitteln, welche Möglichkeiten Ihnen zur Verfügung stehen und was wir Ihnen anbieten können.

Ein persönliches Gespräch ermöglicht es uns, Sie Ihren Wünschen, Ideen und Vorstellungen entsprechend, wirkungsvoll beraten zu können. Bitte nehmen Sie mit uns Kontakt auf.

Little Italy Buffet Chicago 1930

Gerstensuppe mit Bohnen
2 Tomatencremesuppe

Vorspeisen

- 1 Parmaschinken mit Melone
- 2 Zucchini in roher Tomatensauce (Gurken und Tomatenscheiben)
- 3 Kalbfleisch mit Thonsauce
- 4 Ligurischer Tintenfischsalat
- 5 Bohnen aus der Chiantiflasche
- 6 Steinpilze in Basilikumöl
- 7 Tomaten mit Mozzarella
- 8 Zucchini und Champignons in Oregano-Vinaigrette
- 9 Carpaccio mit altem Peccorino
- 10 Marinierte Artischocken
- 11 Marinierte Karotten
- 12 Marinierter Porree
- 13 Zwergkürbis mit Oliventatar
- 14 Lachstatar auf Pumpernickel
- 15 Salami mit frischen Feigen
- 16 Geräucherte Salmforelle an Schnittlauchöl
- 17 Geräucherte Truthahnbrust mit Rucola
- 18 Geröstetes Knoblauchbrot
- 19 Geröstetes Brot mit Lebermousse
- 20 Geröstetes Brot mit Mozzarella und Sardellenfilet
- 21 Crevetten in Bruxeller gefüllt (Cocktail)
- 22 Focaccia

Salate

- 1 Ruccolasalat
- 2 Nüsslisalat
- 3 Lollo verde/rosso
- 4 Chiccorio rosso
- 5 Chiccorio bianco

Salatsaucen

- 1 Aceto di modena rosso/bianco
 - 2 Olivenöl extra virgine
 - 3 Frenchdressing
 - 4 Italienne Dressing
- Oliven
Mozzarellaperlen
Randenchips
Speckwürfel
Gehackte Eier
Zwiebelwürfel
Schnittlauchröllchen

Angemachte Salate

- 6 Borlotti-Bohnensalat
- 7 Meeresfrüchtensalat
- 8 Toscanischer Brotsalat
- 9 Zuchinissalat mit Pinienkernen
- 10 Frischer Waldpilzesalat

Hauptgang

- 1 Rindsfilet Hallo Heat
- 2 In Rotwein marinierter Kalbsbraten
- 3 Schweinehals mit Käsekruste
- 4 Geschmorte Hähnchenkeule
- 5 Rouladen mit Krautfüllung
- 6 Lammgulasch mit Fenchel
- 7 Frittierte Meeresfrüchte

Beilagen

- 1 Kartoffelgratin mit jungen Zwiebeln
- 2 Kartoffelgnocchi mit Basilikumrahm
- 3 Spaghetti mit Salbei
- 4 Risotto
- 5 Gefüllte Ravioli
- 6 Rüebl mit Marsala
- 7 Weisse Bohnen mit Salbei
- 8 Blattspinat mit Knoblauch und Sardelle
- 9 Ratatouille

Alternativen vom Wok und vom Grill:

- 1 Schweinsschnitzel mit Marsala
- 2 Schweinskotelette mit Tomatensauce
- 3 Mailänder Kalbskotelette
- 4 Schweineschnitzel Mailänder Art
- 5 Schweineschnitzel mit Salbei und Schinken
- 6 Leberspieße
- 7 Kalbsschnitzel mit Zitronensaft
- 8 Kalbsschnitzel mit Pilzen
- 9 Salmwürfel mit Kräutermarinade
- 10 Riesencrevetten mit Knoblauch und Olivenölmarinade

Saucen:

- 1 Tomatensauce
- 2 Pestosauce
- 3 Estragonsauce
- 4 Walnussauce
- 5 Grüne Sauce
- 6 Knoblauchsauce
- 7 Merlotsauce

Dessert

- 1 Palatschinken mit Mandarinen
- 2 Frischer Fruchtsalat
- 3 Tiramisu mit Schokolade
- 4 Frangipane Creme
- 5 Erdbeercreme mit Mascarpone
- 6 Ricotta-Torte
- 7 Grossmuttertorte
- 8 Sizilianischer Kuchen
- 9 Biscuit mit Schokoladencreme
- 10 Rahmdessert
- 11 Marronipüree
- 12 Mandelmakronen
- 13 Nuss-Früchte-Kuchen
- 14 3 Sorten italienischer Dessertkäse
- 15 Stracciatellamousse
- 16 Mascarponecreme
- 17 Obstquartett mit Katzenzungen

Great American food

«Creole/Cajun/Tex Mex»

Suppe

1. Hühnerbrühe mit Zitronen und Minze
2. Knoblauchsuppe mit Madeira

Vorspeisen:

1. Seviche (Salat aus rohen Meeresfrüchten)
2. Lomi-lomi auf Bananenblatt
3. Geschwärztes Geflügel – Cajunchicken
4. Tomaten mit Krebsfleisch
5. Gazpacho Salat
6. Pineapple & Shrimps
7. Rauchlachsroulade
8. Tex. mariniertes Gemüse mit Knoblauchbrötchen
9. Riesencrevetten gundy

warm:

10. Paprikatörtli
11. Frittierte Teigbällchen mit scharfer Salsa
12. Meeresfrüchte-Tempura
13. Gemüse-Tempura
14. Kochbananen-Chips

Salate:

1. Mango-Karambolesalat mit Ingwerdressing
2. Scharfer Gurkensalat
3. Pikanter Geflügelsalat mit Champignons und Pecanüssen
4. Ropa Vieija
5. Thunfischsalat mit Curry und tropischen Früchten
6. Süssmaissalat
7. Standardangebot vom Abend:
6 verschiedene Blattsalate, 4 verschiedene Rohkostsalate, 7 verschiedene fertige Salate, 4 verschiedene Salatsaucen, 11 verschiedene Beigaben

Hauptgang aus der grossen Wok Pfanne:

1. Marinierte Lammfiletwürfel
2. Seeteufelwürfel mariniert mit Kokosnussmilch
3. Schweinefleisch «Basque Style»
4. Rindsfiletwürfel «Adobado»
5. Black Tiger Crevetten
6. Pouletbruststreifen mit Soja und Mango-Chutney

Von der Carvery Station:

1. Rindsfilet
2. Kalbscarrée
3. Ganzer Lachs

Hot Pot:

1. Jakobsmuscheln in Sahnesauce
2. Karibisches Kokosnusshuhn
3. Garneleneintopf mit Kräutern, Knoblauch, Oliven

Saucen:

1. Papaya-Chili-Sauce
2. Erndnussauce
3. Grüne Pfeffersauce
4. Sauce ti-malice
5. BBQ Sauce
6. Sauce Béarnaise

Beilagen:

1. Gebratene Maiskolben
2. Buntes Gemüse mit Curry und roten Bohnen
3. Kartoffel-Spinatgratin
4. Trockenreis
5. Tagesgemüse
6. Baked potatoes mit Sauerrahm
7. Pastaangebot

Aus dem Wok:

- 1 Cherry Tomaten und grüne Bohnen, Tequila, Basilikum, Knoblauch & Zwiebeln

Dessert:

- 1 Jamaica Moccacrème
- 2 Dattel-Schoko-Kuchen
- 3 Schokoladenmousse «Barbados»
- 4 Crème mit Mango und Cocosnuss
- 5 Fruchtcocktail aus exotischen Früchten
- 6 Bananen-Rum-Crème
- 8 Margarita-Lime-Mousse
- 11 Ricottamousse mit Beeren
- 12 Mandelpudding mit Basilikumsauce
- 14 Waldhönigmousse mit Holundersauce
- 15 Elis Cheesecake
- 17 Souskaii
- 18 Turrón (Backpflaumendessert)
- 20 Frische Früchteplatte
- 21 Aufgeschnittene Ananas/Drachenboot

warm:

- 21 Texanischer Pfirischkuchen
- 22 Banana Tortillas mit Papaya u. Grand Marnier-Sauce
- 23 Sauerkirschenauflauf
- 24 Flambieren:- Bananen

Euro - Asiatisches - Festival

East meets West



Suppen:

Asiatische Geflügeluppe

Vorspeisen:

- 1 Spargelsushi
- 2 Krabbenturm mit süss saurem Gemüse
- 3 Frischkäseterrine mit Miso
- 4 Lachs mit Zitronengraschili und Wasabicreme
- 5 gefüllte Kohlrouladen
- 6 Bündnerfleischsushi
- 7 Pilzterrine mit Sesamölviaigrette
- 8 Grüner Papayasalat mit Tomaten und Krabben
- 9 Lachs-Spargel-Terrine mit asiatischer Crème Fraîche
- 10 Gundi Crevetten
- 11 Pralinen von Salm und Tofu
- 12 Melonencocktail mit Mie Nudeln und Minze
- 13 Terrine von Heilbutt mit Mango
- 14 Thunfischtataki

Warme Vorspeisen:

- 14 Tempura von Zander
- 17 Shitake-Tempura
- 15 Wong-tong mit Emmenthalermousse
- 18 Shrimpsbällchen in der Kokospanade

Salate

- 1 Kopfsalat
- 2 Nüsslisalat
- 3 Schnittsalat
- 4 Eisbergsalat
- 5 Chiccorino rosso
- 6 Cearsalat (Lattich)

Angemachte Salate:

- 8 Coleslaw
- 9 Sojasprossensalat
- 10 Linsen- Gemüsesalat
- 11 Krautsalat mit Grapefruit
- 12 Papaya-Gurkensalat
- 13 Salat von dicken Bohnen u. Cherrytomaten
- 14 Gurkensalat
- 15 Rüeblisalat
- 16 Glasnudelsalat

Salatsaucen + Beilagen:

- 1 French-Dressing
- 2 Italian-Dressing
- 3 Green-Goddess-Dressing
- 4 Thousand Island-Dressing
- 5 Poppyseed-Dressing
- 6 Mozzarellaperlen
- 7 Eingelegte Tomaten

Hauptgang:

Von Wok & Grill:

- 1 Wels filet
- 2 Lammkotelette
- 3 Riesencrevetten
- 4 Porksatay
- 5 Seeteufelfilet mit Tropicsalsa
- 6 Lammsatay
- 7 Pouletsatay
- 8 Rindsatay
- 9 Kalbssatay
- 10 Kartoffelspieße mit Senfdip

Beilagen

- 1 Pack choi
- 2 Kartoffelgratin mit Paprika und Chili
- 3 Neue Kartoffeln mit Zitronengras gewürzt
- 4 Japanischer Reis mit Gewürzsauce
- 5 Griessnocken mit Vanillebutter
- 6 Gedämpfte Sauergurken
- 7 Saisonales frisches Gemüse u. Sprossen aus dem Wok
- 8 Rüebl m. Ahornsirupbutter u. geröst. Pinienkernen
- 9 Sesamspätzle

Von der Carvery-Station:

- 1 Ente «Shang hai»
- 2 Rindsfilet Halo Heat
- 3 Kalbsschulter
- 4 Poletbruststreifen an rotem Curry
- 5 Geräuchte Lammstreifen süss-sour

Salsas:

- 1 Avocadosalat
- 2 Tropical- Frucht- Salsa
- 3 Mangochunthey
- 4 Tomatensalsa
- 5 Guacamole
- 6 Tomaten- Joghurt- Salsa

Saucen:

- 1 Curryschaum
- 2 Bernaise
- 3 Barbequesauce
- 4 Champagnerschaumsauce

Nudelkocher

- 1 Glasnudeln
- 2 Chinesennüdeli

Dessert:

- 1 Erdbeer Ingwermousseline
- 2 Asiatische Hefekrapfen mit Feigen
- 3 Passionsfrucht mousse

- 4 Kokosbaumnusskuchen
- 5 Falsche Marzipanfrüchte
- 6 Ananas mit Schokolade
- 7 Mit Rum getränkter Bananen-Pecanuss-Ring
- 8 Gefüllte Ananas mit Limettensabayon
- 9 Grillierte Bananenspieße
- 10 Mandarinen Krokantmousse
- 11 Lyches-Feigentiramisu
- 12 Schokoladentorte mit Bananenchips
- 13 Kokosnusspudding mit Caramelsauce
- 14 Exotischer Fruchtsalat
- 15 Exotischer Früchtekorb
- 16 Passionsfrucht Kokostörtchen
- 17 Philadelphia Cheeskake auf Haselnuss-sandboden
- 18 Pflaumen Schokomousse
- 19 Bananenmousse mit Randen u. Schokoladenwürfel
- 20 Eclairs mit exotischer Früchtecrème u. Caramelfäden

Das rustikale Buffet

Tiroler Bauernspeck, Kasseler Rauchrücken, mit Früchten garniert
 Zartes Roastbeef, englisch gebraten,
 Schwarzwälder Schinkenbrett
 Eine Pfanne mit Schweinemett und Zwiebeln,
 Frikadellenspieße auf einem Laib Bauernbrot
 Gaumenzartes Matjesfilet in Sahne, mit Äpfeln und Zwiebeln, Wacholdergeräucherte
 Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
 Kartoffelsalat mit Speck, Krautsalat, Nudelsalat mit Schinkenwürfeln, Käsebrett mit Tafeltrauben
 Rote Grütze mit Vanille-Sauce, Landbrot und Brötchenspezialitäten, Butter und Griebenschmalz

Das klassische Buffet

(ab 50 Personen)

Cocktail von Meeresfrüchten mit Cognaccrème,
 Languste «Bellevue», frischer, gekochter
 Norwegerlachs, exklusiv garniert,
 Räucherforellenfilet mit Sahnemeerrettich,
 Garnelen-Galantine, Mastkalbrücken «orientalisch»,
 Hochrippe «Gärtnerin Art», Rehrücken «Diana» mit Sauce Cumberland
 Garnierte Filetmedaillons, Kalbsbries-Pastete,
 Geflügelsalat «indisch»
 Mariniertes Bohnchensalat, Waldorfsalat,
 Frischer Salat in Balsamico-Ölmarinade
 Artischockenherzen in Sauce Vinaigrette,
 Chinesischer Frühlingssalat
 Französische Käseauswahl, Mousse au chocolat,
 Salat von frischen Früchten

Patrizierschmaus

Salatbuffet

5 angemachte Salate und 5 Blattsalate, Ei, Zwiebeln, Saucen, Brotwürfel, Garnitur

Vorspeisen

Felchenmousse auf Nussbrot, Pastete,
 Kürbisterrine mit Zucchettirand, grüner, frischer
 Spargel, Zucchettischiffli mit Crevettencocktail,
 Maisgalletten mit Wachtelspiegelei, geräucherter
 Lachs mit Senfsauce, Linsentatar (Mascarpone,
 Speck, Kräuter in Zwiebeln) auf Englischem
 Brot mit Butter, Züri-Müsli, Fasanenstrudel,
 gefüllte Wachtelbrüstchen, Hirsch-Terrine mit
 Trauben

Saucen

Tomatenvinaigrette, Meerrettich, Cumberland,
 Senfsauce

Suppe

Bündner Gerstensuppe

Hauptgericht

Toggenburger Lammgigot mit Knoblauch ge-
 spickt und Honig mariniert, Gefüllte Kaninchen-
 schenkel «Prättigau», Zermatter Kalbsbraten
 (mit Spinat gefüllt + Baumnüssen), Lachs-
 forelle mit Rosmarin, Rehpfeffer «Jägerart»,
 Hirschbraten mit Holundersauce, Raclette

Saucen

Steinpilz (Rahmsauce), Pflaumensauce

Beilagen

Pizokel «Bündnerart», Gratin, Gerstenköpfli,
 Spätzli, Rotkraut, Marroni, gefüllte Früchte, aus
 dem Wok

Dessert

Birnenkrapfen, Fruchtsalat, gratinierte Pfirsich,
 Karamelköpfli (frisch), Brombeerschnitte,
 Niedeltorte, Gefüllte Schokoladenbödeli mit
 Aprikosencrème (Füllung auf einer Joghurt-
 basis), 2 Schweizer Käse (Weichkäse) mit
 Birnen und Trauben, Äpfel im Blätterteig,
 Zürcher Oepfelbachis Rezept, Sablée, Schnee-
 eier auf Vanillesauce, Engadiner Nusstorte,
 Zürcher Apfelchuechli

Dekoration

Rosendekor

Uniform

Silbergraue Uniform (Fliege / Jacke / dunkle
 Hose / gestreiftes Hemd / Pochettli)

Buuretafele

Salatbuffet

5x angemachte Salate und 5 Blattsalate, Ei, Zwiebeln, Saucen, Brotwürfel, Garnitur

Vorspeisen

Gefüllte Eier, Pastete, Terrine, gefüllte Tomaten, Ochsenmaulsalat, Blätterteig mit Lachs gefüllt «Sujet Traktor»
Milkenpastetli, Speck-Coppa Wurstplatte, Käsesalat (Zwiebeln, Peperoni), Speckroulade-Blätterteig
Windbeutel mit Schinkenmousse, gefüllter Apfel mit Preiselbeeren

Saucen

Meerrettich, Cumberland

Suppe

Bündner Gerstensuppe, Bouillon mit Flädli

Hauptgerichte

Siedfleisch, Markbein, Kohlrabi, Zwiebeln, Karotten, Kartoffeln, Zungenwurst, Saucisson, Meterbratwurst, Meerrettich, Senfrüchte, Rippli im Brotteig, Blut und Leberwurst

Saucen

Senfsauce, Pfeffersauce, Zwiebelsauce

Beilagen

Gratin, Baked Potatoes, Nudeln, Lauchgemüse-Gratin, Rösti, Dörrbohnen

Omi's Dessertbuffet

Crèmeschnitten, Meringue, Rahm, Cornet, Karamelcrème, Apfelstrudel mit «Vanillsauce», Griessköppli mit Erdbeersauce, Fruchtssalat, Rueblitorte, 1 Platte Mousse dunkel, gefüllte Birnen mit Mandeln, Vanillepudding, 4 Sorten Schweizer Käse, Trauben, Baumnüsse, Kümmel, Fruchtekorb

Dekoration

Trockenblumen / Trockenkorn / Strohbüschel auf dem Buffet

Uniform

Grüne Uniform (grüne Schürze / grüne Hemden)

US Sound

Blattsalate, 4 Saucen, 4 angerichtete Salate in kleinen Schüsseln, Eisbergsalat, Spinatsalat mit Ceddarkäse, Eier, Zwiebeln

Vorspeisen

Tomatenaspic Rockefeller mit würzigen Garnelen und Sirupüberzug, gefüllte Tomaten mit Schinken Confit, Pfeffer und Sauerrahm, Krabbenhamburger, Mais-pfannenbrot mit Chilisauce, Sojanuggets, Hüttenkäseroulade, Früchte-Gemüsesalat, Sonnenblumenkörner mit Bohnen, Ahornsirup, geräucherter Thunfisch auf Süsskartoffeln, Avocadosalat mit Roquefort-sauce und Floridasalat, Datteln mit Käsecreme, gedünsteter Lachs mit Krabbensauce (Blätterteig), Mole Poblano

Saucen: Cocktail, Vinaigrette

Suppe: Bohnensuppe nach Pueblo Indianer Art

Sorbet: Maisglace

Hauptgerichte

Fleischklösschen «Salsa Ranchera», US Filet T-Bone Steak, Sirloin (Entrecôte) am Stück Brustspitz mit süss-saurer Marinade (Spareribs) Truthahn «San Francisco», glasiert mit Honig und Staubzucker und einer Zwiebelfüllung Kalbshohrücken, Kupferkessel: Languste, mit Gemüsefond, Hummer

Saucen

Sortilège Sauce, Grüne Tomatensauce, Chilisauce, Kräuterbutter

Beilagen

Gratin, Orangenreis, Baked potatoes, Rote Bohnen mit Speck, Spinatgratin in Gratinplatte (neben), Maiskolben

Dessertbuffet

Birne in Rotwein, Waffeln mit Ahornsirup, Blaubeer-Mandel-Küchlein, Melasseplätzchen, Quarkbeerengratin, Reispudding mit Kirschen, Amerikanischer Zitronenfladen, Moccacreme mit Whisky, Kanadische Sahnetorte, Pastelitos, frittierte Feigen, Chocolate Cheesecake, Fruchtsauce, Rahm, Korb mit Früchten, US-Apfelkuchen

Dekoration

US-Flagge, Lichtkette, Rosen, Blues-Soul Music

Uniform: Schwarzes Hemd / rote Schürze

Event Catering

Wir organisieren eine Party, ein Ereignis von A-Z, von der Einladung bis zum Aufräumen. Sprühende Ideen inklusive. Einige Vorschläge:

Oklahoma Joe's Barbecue

Die Barbecue Methode wird mittels indirekter Hitze und einem Rauchgeschmack erzielt. Mit anderen Worten, das Feuer/Hitze ist separat von der Grillgut-kammer. Die Hauptvorteile liegen darin, dass der Grilleur nicht gegen das Auf-flammen «kämpfen» muss, das Grillgut nicht ständig beobachtet und das Grillgut oft gewendet werden muss. Sehr leicht kann man mit dieser Barbecue Methode das Fleisch oder Gemüse über mehrere Stunden unbeobachtet seinem Garprozess alleine überlassen.

Die Hitzequelle kann mit guter Holzkohle oder Holz gespeist werden. Nach einer gewissen Zeit finden Sie Ihre Lieblingsgeschmacks-Richtung mit dem jeweiligen Holz heraus. Besonders empfehlen möchten wir Ihnen Hartholz von Frucht-bäumen, wie Kirschen, Pflaumen, Pfirsich, Birnen etc. Diese Barbecue Grillmethode, die man auch als Niedertemperatur Garmethode bezeichnen kann, läuft bei einer Temperatur von 80° - max. 120° Celsius ab. Dadurch benötigt man etwas mehr Zeit, das Fleisch behält jedoch den Saft und die Feuchtigkeit. Durch die Hitze entsteht eine schöne Grillkruste, die mit dem Rauch, vor allem bei der Verwendung von Holz in Ihrer Geschmacksrichtung, aromatisiert wird; von herb, süsslich, mild bis rauchig.

Die zweite Grillmethode ist der langsame Rauchvorgang. Diese Grillmethode ähnelt der Barbecue Methode und wird ebenfalls durch indirekte Hitze und Rauch erzeugt. Diese Räucher-methode, nicht zu verwechseln mit der Kalträucherung, findet auf sehr tiefen Temperaturen, bis zu maximal 80° Celsius, statt.

Unser spezieller Oklahoma Joe Barbecue Ofen wurde aus Stahl mit einer Dicke von 0,64 cm gefertigt sind. Dieser klassische US-Ofen kann mit einer Riesenwokpfanne ergänzt werden.

Angebot:

Salate, Vorspeisen, Fleisch, Gemüse, Gratin, Beilagen, Saucen, Desserts

Themen:

Cajun, Patrizier, Mexcal (Mex.-Kaliforn. Küche) California, Buuretafele, Little Italy oder nach Wunsch

Die Sakuska-Tafel

Esskultur aus Russland

Das Abendessen war in der russischen Adelsschicht die Hauptmahlzeit des Tages. Es begann immer mit der Sakuska, einer stattlichen Reihe «kleiner Häppchen», zu denen Wodka getrunken wurde. Auch der Samowar hatte dabei immer seinen festen Platz.

Für die Sakuska-Tafel wurde ein gründlicher Plan, sowohl nach funktionellen als auch nach ästhetischen Regeln, ausgearbeitet. Sie war gewöhnlich oval und wurde so aufgestellt, dass die Gäste bequem um sie herumgehen konnten, um von den zahllosen Gerichten zu kosten. Einige Speisen, wie z.B Käse, Fisch, Kulibiaka oder Fleisch, wurden mehr oder weniger zusammen gruppiert. Andere, wie eingelegte Gemüse oder Brote, wurden an mehreren geeigneten Stellen aufgebaut: der dunkle Räucheraal dicht neben dem rosigen Lachs, die Kaviarauswahl zwischen den Blinis und der Smetana, die harte, dünne Wurst beim sahnigen, elfenbeinfarbenen Käse, die saftigen, grünen sauren Gurken bei den goldenen Sprotten usw.

Die Hauptrolle auf der Sakuska-Tafel spielte der Kaviar, dessen Auswahl und Mengen sowohl auf die finanziellen Verhältnis des Gastgebers, als auch auf die Bedeutung seiner jeweiligen Gäste schliessen liess. Schwarzer Kaviar wurde gewöhnlich auf kleinen Weissbrotscheiben gereicht, die im Backofen sehr hell und trocken geröstet wurden. Roter «Kaviar» (Lachsrogen) war den Herrschaften öfters etwas zu herzhaft für die Sakuska-Tafel, wenn er dennoch gereicht wurde, wurde er reichlich auf eine Art Pumpnickel gestrichen und mit fein gehacktem Zwiebelgrün und gehacktem Eigelb bestreut.

Keine Sakuska-Tafel war vollständig ohne gesalzene, jungen, fetten Hering. Dazu reichte man eine spezielle Senfsauce oder sauren Rahm, oder der Hering war in einer Marinade aus Öl, Essig und Kräutern eingelegt. Fische spielten jedenfalls immer eine wichtige Rolle; so Räucheraal und Aalsülze, Sprotten im Öl, kleine Sardinen ohne Gräte, Sardellen mit Butter zu

einer Paste verrührt, frisch abgekochte Flusskrebse, Lachs und Stör pochiert, geräuchert, mariniert oder in Aspik mit Gemüse. Ohne verschiedene Pasteten wäre eine Sakuska nicht vollständig gewesen. Sie wurden aus Geflügel, Kalbsleber, Fasanen oder Wildhasen hergestellt. Das Fleisch hierzu wurde mit Wein, Kräutern und Gemüse mariniert, zu Püree verarbeitet, verschiedenartig gewürzt und anschliessend in Formen mit verschiedenen Einlagen, mehrheitlich jedoch in Hefeteig gebacken und kalt serviert. Eine spezielle Vorliebe hatte man für alle Arten von Fleisch und Geflügel in Aspik, die öfters mit Randensaft gefärbt wurden und mit der dazu gereichten schneeweissen Smetana einen wunderschönen Anblick boten.

Gemüse wurden oft zu «Kaviar» verarbeitet. Favorit war immer die Aubergine, die in der Schale gebacken, dann mit feingehackten Zwiebeln, Öl, Zitronensaft und frischen, gehackten Cilantroblättern zu einem Mus zerstampft wurde; manchmal unter Beigabe von Sauerrahm. Als Beilagen fanden sich immer verschiedene eingelegte Gemüse, Pilze, Perlwiebeln, saure Pflaumen, glasierte Schnitze von Melonen und Äpfeln.

Zur Krönung der Tafel gehörte – neben dem Champagner – immer eine Auswahl von 15 bis 20 verschiedenen Arten von Wodka, kristallklar bis edelsteinfarben:

Aromatische Wodkas Hausgemacht

Zitronen-Wodka

Gereinigte, dünn geschnittene Zeste einer Zitrone vier Stunden im Wodka einlegen, in Kristallkaraffe filtrieren.

Büffelgras Wodka (subrowka)

Sieben Halme Büffelgras in einen halben Liter Wodka geben, weitere sechs Halme vier Stunden später. (sehr geschmacksintensiv).

Kirschen-Wodka

Zwanzig süsse, rote oder schwarze Kirschen halbieren, entsteinen, 3 Stunden in einem halben Liter Wodka ziehen lassen, abfiltrieren.

Kirschstein-Wodka

Zwanzig Kirschenkerne gut waschen, aufschlagen und 10-12 Stunden in einem halben Liter Wodka ziehen lassen, abfiltrieren.

Anis-Wodka

Einen Teelöffel Anissamen leicht zerstoßen und in einem halben Liter Wodka ziehen lassen, nach zwei Stunden abfiltrieren.

Pfeffer-Wodka

Je einen Teelöffel weisse und schwarze Pfefferkörner, ganz leicht zerstoßen, zu einem halben Liter Wodka geben, nach zwei Stunden abfiltrieren.

Tee-Wodka

Einen Teebeutel in einen halben Liter Wodka geben, nach zwei Stunden entfernen.

Catering-Konzepte

Party «Surf in USA» *outside*

(Bsp. für 300 Personen)

Food & Drink areas / courts:

1. Orangenplantage

Angebot: frischer Orangensaft, zum Dessert: Orangenfilets mariniert und flambiert, Drinks zum Mixen für Apéro, Dekoration: Orangenpresse, Orangenbäume, Orangenberg

2. Winery

Weingutatmosphäre, Sparkling, Chardonnay, Cabernet, Pinot Noir aus Kalifornien, Apéritif, Ausschank auch nach dem Essen

3. Coca-Cola

Thema, Softdrinks, Colaangebot

4. Budweiser

Bierbar, Lichtkettenwand, Budweisserdekoration

5. Green garden

Grünes Buffet, Gras, Moos, Salatbuffetangebot

6. Golden gate

Goldene Folie, blaue Federn, Vorspeisen auf Bopla Teller, Suppe

7. Beach

Sand, Sonnenschirme, Liegestühle, 1x Meeresfrüchtegericht aus der Riesen-wokpfanne, 1x ganzer Schwertfisch / Hai mit Beilagen / 1x Lobster / Hummer mit Beilagen

8. Farm

Stroh, Tiere, Holzladewagen, 1x Truthahn, 1x Rinds-hüfte, 1x Kalbskarree am Stück, Baked potatoes, Sauerrahm, 1x Spareribs, Beilagen Gemüse

9. Hollywood

Poster von Stars, Filmutensilien, 1x flambiertes Enten-gericht aus der Pfanne, 4x fleischlose Hauptgerichte

10. Oase

Palmen, grüner Rasen, Quellsteinbrunnen, Dessert aus Früchten, Früchteberg

11. Cabriolet

280 SL Mercedes (78) oder US-Cabriolet, California Desserts

12. Brotstand

Maisfladen, Knoblauchbrot, Olivenbrot, Zwiebelbrot, Roggenbrot, Weissbrot

1. Service:

Weinservice, Kaffeeservice, Buffetservice

2. Dekoration

Die Foodcourts/-stände, Tische ect. werden durch das Trend Hotel dekoriert.

Tischbereich: blau, silber (Thema Wasser, Sonne)

3. Musik/Technik

Organisation möglich: Stilbestimmung nötig, da sehr viele Möglichkeiten.

Vorschläge: Cajun Musik, Modern Soul/Gospel, Gute Kontakte auch zu Jazz, Dixieland

4. Pendelbusorganisation ist möglich

- Zelte

(1x Garderobe, Anlass, 1x Küche/Service, 1x Spielzelt)

- Tische, Stühle, Geschirr, Glas, Tischtücher, Licht, Heizung, Toilettenwagen, Sanitätsdienst

- Bühne, Tanzfläche

6. Animation

- Jeder Gast erhält ein Geschenk

- Bekleidung Teilnehmer: Thema «Beach boys & girls»

- Auftritt von Artisten / Feuerkünstlern o.ä.

- Horse Riding, Lasershow, Spielsalon/-zelt, Karaoke

7. Detailangebot / Kosten

Speisenart: - Cajun

- New Californian Cuisine

25 verschiedene Salate,

25 verschiedene Vorspeisen,

25 verschiedene Desserts

5 verschiedene Gemüse,

5 verschiedene Kartoffeln

2 verschiedene Reissorten,

2 verschiedene Teigwaren

8 erschiedene Hauptspeise,

4 verschiedene fleischlose Hauptspeisen

5 verschiedene Saucen, Buttersorten,

6 verschiedene Brote

1 Suppe

Gesamtes Buffetangebot à Fr. 120.- / Person

Getränke

- Estancia Pinot Noir, 1994
- Estancia Sauvignon blanc, 1990
- Masson Chardonnay, 1992
- Eye of the Swan, Pinot Noir, Rosé 1993
- Hawk Crest Carbernet Sauvignon, 1992
- Budweiserbier vom Fass
- Fruchtsäfte
- Orangensaft
- Softdrinks offen
- Softdrinks und Wasser (1/2 l)
- Kaffeemaschine

Personalkosten:

- Service / Aufbau
- Reinigung
- Transport
- Instalation / Technik

Chicago
1930

Chicago 1930

1. Angebotskonzept

Italienisches à discrétion Buffet gemäss Angebot
Cocktail «Feuerzangenbowle» / Chilibrot mit Rohschinken
Angebot an italienischen Weinen & Spurmante

2. Dekoration

Dekoration Mafia / Chicago 1930 / Stil aus dem Film «The Untouchables»
Mitarbeiter in schwarz

3. Animation

Chicago 1930 Musik von CD oder Pianist / Musiker (Boogie Woogie)
je nach Wunsch & Budget
Gäste im Stil 1920 - 1950 gekleidet

4. Kosten

Buffet: je nach Personenzahl zu Fr. 50.- / Fr. 70.- / Person
Aperitiv: Fr. 13.- / Person

Surfing California



1. Angebotskonzept:

(genügend Platz müsste vorhanden sein)

Food & Drink areas / Courts:

Orangenplantage

Angebot: frischer Orangensaft, zum Dessert: Orangenfilets mariniert und flambiert, Drinks zum Mixen für Apéro, nach dem Essen
Dekoration: Orangenpresse, Orangenbäume, Orangenberge

Winery

Weingutatmosphäre, Sparkling, Chardonnay, Cabernet, Pinot Noir, Apéritiv, auch nach dem Essen Ausschank

Green garden

Grünes Buffet, Gras, Moose, Salatbuffetangebot

Golden gate

Goldene Folie, blaue Federn, Vorspeisen auf Bopla Teller, Suppe

Beach

Sand, Sonnenschirme, Liegestühle, 1x Meeresfrüchtegericht aus der Riesenwokpfanne

Farm

Stroh, Tiere, Holzladewagen, 1x Truthahn, 1x Rindshuft, 1x Kalbsschulter am Stück, 1x Baked potatoes, Sauerrahm, 1x Spareribs, Beilagen Gemüse

Oase

Palmen, grüner Rasen, Dessert aus Früchten, Früchteberg

Brotstand

Maisfladen, Knoblauchbrot, Olivenbrot, Zwiebelbrot, Roggenbrot, Weissbrot

2. Service:

Weinservice, Buffetservice

3. Dekoration:

Die Foodcourts/stände werden dekoriert. Ebenso Tische ect. durch das Trend Hotel. Tischbereich: blau, silber (Thema Wasser, Sonne)

4. Animation:

Bekleidung Teiln., Thema «Beach boys & girls»
Auftritt von Artisten / Feuerkünstlern o.ä.

5. Angebot bei Wahl des Konzepts



Märchenwelt

1. Angebot

Great American Cook & Show Buffet «Little Italy» oder Thema aus unserem Angebotskalender

Aperitif «Glühwein» dazu reichen wir Kümmelbrezel

2. Dekoration

Thema passend zu Waldhütten:

- weisse Tischtücher und Servietten
- Rosenblätter und Blüten
- weisses Geschirr
- Spinnrad
- Kerzenkronleuchter mit Blumeneinsatz
- Buffetleuchter
- viele Kerzen (Schwimmkerzen, Partylichter, Kerzenständer)
- Glasschalen mit Rosenblätter und Schwimmkerzen
- Schneedecke
- Faltung der Serviette in Form einer Blüte
- Goldfaden und Nadel (eine pro Person)
- Fackeln

Mitarbeiter in Kostümen aus Grimms Märchen

Musik passend zu Märchenwelt

3. Weine

je nach Wunsch

Organisation & Kosten

1. Culinarium:

Apero: Je nach Aufwand
Menu: Konzepte beiliegend

Getränke Empfehlung:

- Trend Selection Rosé Pinot Noir, Napa Valley, 1996
- Trend Selection Féchy, Bérthaudin, 1998
- Trend Selection Chardonnay, Curico, 1997
- Trend Selection Merlot, Montes Discover wine, Curico 1996
- Trend Selection Cabernet Sauvignon, Napa Valley, 1993

Mineral, Softdrinks, Kaffee

oder eine Weinauswahl gemäss Thema und Ihren Vorstellungen

2. Diverses:

Personal:
je nach Aufwand Service-, Küchenmitarbeiter, Organisator, Chauffeur

Dekoration:
je nach Wunsch und Buffetthema

Material:
Geschirr, Gläser, Besteck, Tische, Stühle, Tischtücher, Servietten v. Trend Hotel

Aufbau / Einsatz:
je nach Personenzahl 1 - 3 Stunden vor Beginn

Transfer:
mit Hotelbus je nach Wunsch

Menuvorschläge

Setzen Sie sich Ihr Menu nach Ihren eigenen Vorstellungen zusammen. Wir beraten Sie gerne, sollten Sie spezielle Wünsche oder Ideen realisieren wollen.

Salate

Die Preise verstehen sich pro Portion als Vorspeise in einer Menüfolge oder auf einem Buffet.

Blattsalate je nach Saison
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum
Roher Champignonsalat mit Avocados
Indischer Salat mit Yasoya
Herbstlicher Pilzsalat (je nach Saison)
Ratatouillesalat, roh
Zitrusfrüchtesalat mit Zwiebelringen und Kräuternessig
Artischockensalat mit Gemüsewürfeln
Spargelsalat (je nach Saison)
Gurkensalat
Karottensalat
Belgischer Endiviansalat
Roter Chicorée
Sojabohnenkeimlinge-Salat
Japanischer Hühnersalat mit grünem Spargel (je nach Saison)
Salat Mikado (je nach Saison)

Salatsaucen:

Joghurt, Italienisch, Französisch, Roquefort, American, Schnittlauchsaucen, Vinaigrette

Suppen

Klare Ochsenschwanzsuppe
Kraftbrühe mit Sherry, Porto oder Ei
Japanische Geflügelsuppe
Klare Suppe mit Yasoja, Kresse und Limetten
Geflügelrahmsuppe
Tagessuppen

Fische & Krustentiere

Die Preise verstehen sich pro Portion als Vorspeise in einer Menüfolge oder auf einem Buffet.

Krevetten mit Limettenfilets und Papaya
Krevettencocktail mit rosa Pfeffer

Krabbenzangensalat mit exotischen Früchten
Blätterteigpolster mit Spinat und Krabben
Langustinen mit Curry und Ananas
Fischterrinen mit Gemüse
Von uns geräucherte Makrelen oder Heringe
Von uns geräucherter Schwertfisch
Von uns geräucherter schottischer Lachs
Marinierter Lachs mit Dill und Orangen
Forellenparfait
Pochierter Lachs mit Gartengemüse
Tintenfisch und Gurken mit Pflaumensauce
Cocktail aus Seezungenrouladen

Vorspeisen

Waadtländer Bauernpastete
Aargauer Kaninchenterrine
Antipasti (Parmaschinken, Salami, Parmesan, Oliven)
Morchelpastete mit Pistazien
Schinkenmousse
Avocados mit Grapefruit- und Orangenfilets an Joghurtsauce
Gemüseterrine
Mariniertes Rindfleisch mit schwarzem Pfeffer
Fleischlose Pastete mit Yasoja
Frischkäsemousse mit Kräutern
Apfel mit Meerrettichquark

Geflügelgerichte

Als Vorspeise:

Entengelatine mit Piment und Nüssen
Perlhühnterrine mit Kalbsmilken
Geflügelgalantine Stroganoff
Entenmousse mit Orangenfilets
Hühnerleberterrinen
Durch uns geräucherte Entenbrust mit Melonen oder Pfirsichen

Als Hauptspeisen:

Thailändische Geflügelpfanne im Wok zubereitet
Kohlroulade mit Ente und Poulet an heller Sojasauce
Entenkeule, gefüllt mit Zwetschgen an süß-saurer Birnensauce
Gebratenes Freilandhuhn mit Rosmarin

Rind:

Roastbeef
 Rindsfilet, am Stück gebraten
 Côte de Boeuf (Rindskotelette)
 Brosato al Merlot-Schmorbraten mit Merlot

Kalb:

Kalbsrücken oder Kalbskarree
 Kalbsnierenbraten
 Gefüllte Kalbsbrust
 Kalbshaxe am Stück

Schwein:

Schweinskronen
 Schweinshals, gebraten
 Beinschinken im Teig oder geschmort
 Schweinskarree
 Schweinsfilet

Lamm:

Gigot mit Knoblauch gespickt
 Lammkarree nach provenzalischer Art
 Lammrücken mit Salbei

Beilagen

Leichter Kartoffelgratin
 Vollkornteigwaren/Teigwaren
 Reis mit Getreidekörnern
 Camarguerreis
 Kokosnussreis
 Kartoffeln in der Folie
 mit Sauerrahm, Kräutern
 mit Sakecrème
 mit Knoblauchbutter
 mit Nusscrème

Gemüse

Desserts

Mousse au chocolat, hell und dunkel,
 mit halbgeschlagenem Rahm
 Tiramisu
 Bayrische Crème mit Schokoladensauce
 Weinländer Crème
 Panna cotta
 Marronimousse mit Hagenbuttensauce
 Rotweibirne in Caramelsauce
 Waldbeerenschäum
 Frischer Fruchtsalat
 Meringues mit Rahm
 Apfelstrudel mit Vanillesauce
 Eiscrème und Sorbets nach Wahl
 Honigparfait
 Sorpresa Monte Verita (Trauben im Rotwein
 mit Vanilleeis)

Vanilleeis mit Lychees und Honig
 Sorbetcocktail mit Früchten
 Pêche Melba
 Dessert «Schwanensee» (Brandteigschwan auf
 Blaubeerensauce)
 Tarte au vin cuit
 Topfenpalatschinken
 Sabayon frappé
 Gratinierte Orangenfilets mit Vanilleglace
 Verschiedene Torten und Kuchen
 Käseplatte

Salate mit Gemüse

in unserer eigenen Küche hergestellt (ab 500g)

Gurkensalat
 Pariser Gemüsesalat
 Englischer Staudenselleriesalat
 Tomatensalat in italienischer Salatsauce
 Waldorfsalat
 Spargelsalat mit Champignons
 Ungarischer Paprikasalat

Fischsalate

Hamburger Heringstopf
 Gemüse-/Krabbensalat
 Matjesstücke natur
 Finnischer Heringssalat
 Thunfischsalat
 Krabbensalat «Husum»
 Meeresfrüchte-Salat in Cocktailsauce

Fleischsalate

Geflügelsalat «Hawaii»
 Bayerischer Wurstsalat
 Rindfleischsalat
 Fleischsalat

Spezialsalate

Mailänder Makkaronisalat
 Schweizer Käsesalat
 Spanischer Olivensalat
 Indischer Reissalat
 Italienischer Nudelsalat mit Thunfisch
 Chinesischer Gemüsesalat
 Amerikanischer Bohnensalat
 Englischer Eiersalat
 Norwegischer Salat mit Räucherfisch
 Salat «Normandie» mit Muscheln
 Ungarischer Krautsalat
 Gemischter Pilzsalat

Quick Menu / Seminarmenu

Im Folgenden unterbreiten wir Ihnen Menuvorschläge, die schnell von Ihnen ausgewählt – von uns mit hoher Qualität zubereitet und aufgetragen werden.

Geniessen Sie nach dem Quick-Menu die reichhaltige Auswahl an unserem Dessertbuffet.

1. Geräuchertes Kaninchenfilet mit Blattsalat oder Champignonrahmsuppe

Süss-Saures Schweinefleisch nach Kantonserart mit Trockenreis
2. Felchenmousse oder Gelberbssuppe

Lammfilets auf Lorbeersauce, Bernykartoffeln, mexikanisches Gemüse
3. Nüsslisalat mit Erdnüssli oder Geflügelkraftbrühe «Royal»

Pouletschnitzel mit Popcorn paniert, Spiralen, Erbsen und Karotten
4. Hausfrauensalat mit Sojanuggets oder Hummersuppe

Ungarisches Rahmragout oder Kräuterspätzli
5. Käsekrapfen oder Kraftbrühe mit Glasnudeln

Tintenfischringe im Bierteig, Tartarsauce mit Salzkartoffeln und frischer Brokkoli
6. Thonsalat mit roten Zwiebeln oder Bohnensuppe

«Tottolt Kacholèbé» - Gefüllte Kohlräbli mit Kalbfleisch und Reis
7. Blattsalat mit Eiern und Cashewnüssen oder Minestrone Tessinerart

Rindergulasch nach Pustaart, garniert mit gebackenen Zucchini
8. Lachsstrudel mit Salat oder Kümmelsuppe mit Croûtons

Kalbsbraten mit Pilzsauce, Spätzli und Bohnen
9. Russischer Salat mit Apfel oder Ungarische Fischsuppe

Gefüllter Pouletschenkel, Reis nach Budapestertart
10. Salamisalat mit Essiggemüse oder Bündner Gerstensuppe

Gefüllte Krautwickel, Reis, Kalbfleisch und Kohl an würziger Sauce
11. Gemüsesalat mit Erdnussdressing oder Champignonrahmsuppe

Gebratenes Pouletbrüstchen auf Café-de-Paris Sauce, Vollkornreis und Zucchini
12. Zürcher - Müsli mit Tomatensauce oder Grüne Erbsensuppe

«Kotelette Hentes Mòdre», Kalbskotelette mit Bratkartoffeln
13. Blattsalat mit Mandarinen oder Kalbsragoutsuppe

Ungarische Paprika gefüllt, Tomatensauce, Dillkartoffeln
14. Schinkengipfeli mit Salat oder Blumenkohlsuppe

Schweinefilet Ungarenart, sautierte Kartoffeln, Letschogemüse
15. Gebratener Zuchettisalat oder Griessnockelsuppe

Gebackenes Zanderfilet mit Tartarsauce, Trockenreis, Brokkoli
16. Gemischter Salat oder Tomatencremesuppe

Hirschgeschnetzeltes mit Spätzli und Rotkraut

17. Fritiertes Gemüse auf Salat-Chiffonaden oder Bündner Gerstensuppe

Poulet Cordon bleu, neue Kartoffeln und Blumenkohl Mimosa
18. Geräuchertes Lammfilet auf Linsensalat oder Kraftbrühe mit Flädli

Gedämpftes Lachsforellensteak auf Lauchgemüse, wilder Reis
19. Geflügelkraftbrühe mit Glasnudeln oder Ungarischer Salat

Rindergulasch an Morchelsauce mit feinen Nudeln, glasierte Zucchetti
20. Meeresfrühtecassoulet oder Tessiner Minestrone

Hausgemachte Nudeln mit Bolognese und gebackenen Zwiebeln
21. Spargelgratin oder Stangenselleriesuppe

Geräuchte Entenbrust auf Passionsfruchtsauce, Maisgnocchi, Fenchel à la crème
22. Gemischter Blattsalat oder Linsensuppe

Hackbraten mit Steinpilzen im Blätterteig mit Gemüsebouquet
23. Fritierter Blumenkohl mit mexikanischer Tomatensauce oder Suppe nach Bauernart

Gebratene Felchenfilets mit Mandeln, Jasminreis, feine Bohnen
24. Quiche Lorraine oder Champignonrahmsuppe

Gefüllter Kaninchenschenkel Prättigauer Art, Strohkartoffeln, Kohlräbli
25. Tomatensalat oder Suppe nach Flämischer Art

Rindssteak mit Currykräuterbutter, Kartoffelgnocchi und Lattichgemüse
26. Kleines Raclette oder Kraftbrühe mit Eierfilets

- Hackbraten im Zopfteig auf Steinpilzsauce, Kartoffelstock, Bohnen im Speckmantel
27. Grüner Salat mit Hüttenkäse oder Frische Kräutersuppe

Wiener Rahmgulasch, Berny-Kartoffeln mit Schwarzwurzeln
28. Griechischer Salat oder Guljäs-Suppe Ungarische Art

Kasseler Rippli mit Lauchgemüse und Salzkartoffeln
29. Russischer Salat mit Ei oder Kresserahmsuppe

Hirschkraut mit Trauben, Safranspätzli, gefüllte Birne mit Kastanien
30. Wassermelone mit Salami oder Ochsenschwanzkraftbrühe mit Einlage

Gefüllte Pouletbrust auf Paprikasauce, Gemüsenukeln
31. Krevettencocktail oder Selleriesuppe mit Pinien

Mississippi-Gulasch, Orangenreis, Blattsalat
32. Gebratene Zwiebeln, Chillisauce oder Gemüsekraftbrühe mit Mark

Lammgigotsteak Provençale, Bratkartoffeln, Maiskolben
33. Fritierter Mozzarella auf Wintersalat oder Kalbfleischcremesuppe

Rindssaftplätzli, Gnocchi romana, Romanesco
34. Blumenkohlsalat mit Kokosnussmilch oder Sonnenblumenkernsuppe

Schweinspiccata mit Merlotsauce, Risotto und Coco Bohnen
35. Bruxeller Salat mit Mandarinen oder Rinderkraftbrühe mit Sherry

Ungarischer Gulasch, Kartoffelstock, Lattich mit Speck

36. Tessiner Rauchsalamisalat oder Tomatensuppe mit Majoran

Osso bucco «Cremolata», Polenta, Kefen
37. Frittierte Champignons auf Zuckerhutsalat oder Geflügelkraftbrühe mit Gemüsewürfeln

Hirschschnitzel auf Grappasauce mit Vollkornspätzli, Rosenkohl
38. Oma's Apfelsalat oder Haferflockencremesuppe

Mit Kokos panierte Flunderfilets, Zitronenreis, gefüllte Tomaten
39. Nüsslisalat mit Erdnussöl oder Bündner Gerstensuppe

Kalbfleischspießli mit Ananas auf Kapernsauce, wilder Reis, Schwarzwurzeln
40. Chili- Käse- Krapfen oder Mexikanische Gewürzsuppe

Kaninchenragout, Kartoffelkroketten, Brokkoli
41. Gemischter Salat oder Safrancremesuppe

Schweinsaltimbocca, Portweinsauce, Rollini- Nudeln, Okragemüse
42. Gemüsesalat «Hawaii» oder Champignonkraftbrühe

Rinderfiletbraten mit Kräuterbutter, Baked potatoes, Vichy Karotten
43. Linsensalat mit Trüffelöl oder Erbsensuppe

Spaghetti Bolognese mit Parmesanwürfeln
44. Tomatensalat mit Basilikum oder Bohnensuppe mit Einlage

Kalbsmilchschnitzel auf Majoranjus, Kartoffelgratin, Mischgemüse
45. Käseküchlein mit Salatstreifen oder Geflügelbouillon mit Spargel

Lammspiessli mit Speck, Safranreis, Erbsen à la crème
46. Cassava - Kartoffelsalat mit Sauerrahm oder Mailänder Fischsuppe

Gemspfeffer mit Glarner Spätzli und Rotkraut
47. Yorkshire Pudding mit Käsemousse oder Karottencremesuppe

«Jambalaya Hawaii» (Poulet, Reis, Speck, Paprika, Zwiebelgemüse, Ananas)
48. Gemischter Blattsalat mit Mangowürfeln oder Minestrone Tessiner Art

Gebratenes Felchenfilet mit Lauchcouli, Paprikakartoffeln
49. Frischer Bohnensalat mit Speck oder Entenkraftbrühe mit Käsetoast

Geschnetzeltes «sweet and sour», wilder Reis und Brokkoli
50. Tomatenmousse auf Nussbrot oder Brokkolisuppe

Rinderhüftsteak an Pfeffersauce, Mandelkroketten und Bruxeller Gemüse
51. Randensalat oder Ochsenkraftbrühe

Rollschinkli mit Dörrbohnen, Rotweinsauce, Kartoffelstock, gefüllter Apfel
52. Bananensalat an Currydressing oder Mandelsuppe

Entenbrust auf Tamarillosauce, Spinatnudeln, Blumenkohl
53. Sojasalat mit roten Zwiebeln oder Gemüsepüreesuppe mit Soja

Gebratenes ST. Pierre-Filet mit Kapernbutter, Salzkartoffeln, Kefen mit Peperoniwürfel

54. Kopfsalat mit Hüttenkäse oder Geflügelbouillon Herzogin Art

Holzfällersteak, Macaire-Kartoffeln, Karotten à la crème
55. Gemüsesalat oder Morchelrahmsuppe

Truthahnsaltimbocca auf Portosauce, dreifarbige Teigwaren, Zucchetti
56. Crispi- Cocktail oder «Potée vaudoise»

Lammspiess Provençale auf Ratatouille, Rissolee- Kartoffeln
57. Salatherzen mit Himbeerdressing oder «Oxtail Soup»

«Paella» (Safranreis, Pouletfleisch, Krevetten, Tintenfisch. Peperoni)
58. Heringssalat oder Gemüsepüreesuppe mit Soja

Schweinegeschnetztes Baden-Baden, wilder Reis, Mischgemüse
59. Guacamole mit Tortilla Chips oder Rinderbouillon mit Fädli

Pouletspiess auf Bohnenragout mit Bratkartoffeln
60. Wassermelone mit Bündner Salami oder Gemüsesuppe mit Brotwürfeln

Rindfleischvogel, frischer, Kartoffelstock, Coco-Bohnen
61. Brokkoli im Bierteig auf Bohnensauce oder Tomatensuppe

Schweinefilet Wellington, Portweinjus, Gemüsenudeln
62. Rindertatartoast oder Kichererbsensuppe

Hirschgeschnetztes mit Orangen-Honigsauce, Spätzli und Rotkraut
63. Spinat Pirogge oder Kohlräblichrahmsuppe

Königs-Korallenfilet englische Art, Schneekartoffeln, feine Kefen
64. Lauchquarkkuchen oder Suppe nach Königinenart
65. Thonsalat oder Bouillon mit Rollgerste

Emmentaler Schafsvoessen mit Gemüse, Kartoffeln und Safran gewürzt
66. Kartoffelsalat oder Suppe nach Pflazerart

Berner Platte (Bohnen, Sauerkraut, Kartoffeln, Speck, Rippli, Wurst, Siedefleisch)
67. Salat Lorette oder Blumenkohlpüreesuppe

Hamburgersteak mit Kräuterbutter, Voisin-Kartoffeln, Brokkoli
68. Hausgemachte Salami-Pizza oder Zuppa mille - fanti

Schollenpicatta mit Schnittlauchreis, Ratatouille
69. Champignonterrinen mit Preiselbeerrahm oder Milkencremesuppe

Geschmortes Rinderschnitzel an Rosmarinsauce, Duchessebordure, Vichy Karotten
70. Grapefruitcocktail oder Geflügelbouillon mit Backerbsen

Nasi-Goreng (Indonesisches Reisgericht mit Schweinefleisch, Gemüse und Ei)
71. Salat Waldorf oder Schwarzwurzelsuppe

Pouletbrust im Blätterteig auf Petersiliensauce, Mischgemüse
72. Gemischter Salat oder Minestrone

Kalbsmilkenragout an Trüffelsauce, Spinatnudeln, kunterbuntes Gemüse
73. Spinatsalat mit Himbeerdressing oder frische Gemüsepüreesuppe

Merlanfilet «Normand», gebraten mit Apfelwürfeln, Salzkartoffeln, Kefen mit Rohschinken

74. Melonencocktail oder Lauchcrèmesuppe

Hirschgeschnetztes «Nesselrode»,
Kräuterspätzli, gefüllte Früchte mit
Maronenpüree
75. Gekochtes Ei Lyonnaise oder Bouillon
Diablotins

Schweinesteak Mexicaine (Mais, Peperoni,
Aubergine und Tomaten), Wildreis
76. Grüner Salat oder Bündner Gerstensuppe

Gebratenes Lammfilet auf Rieslingsauce,
Tessiner Polenta, Erbsen
77. Quiche Vaudoise oder Curryrahmsuppe
mit Mandeln

Kalbsragout Zingara, Nudeln, Gemüse
vom Markt
78. Gurkensalat mit Basilikum oder
Dressesuppe mit Hüttenkäse

Gebratenes Felchenfilet mit Bananen,
brauner Reis mit Spargel garniert
79. Russischer Salat mit Ei oder Minestrone
Tessiner Art

Schweins-Cordon bleu, Schlosskartoffeln,
Gurken-Kürbisgemüse
80. Genfer Malakow mit Salat oder
Muschelcrèmesuppe

Pouletgeschnetztes an Safransauce,
Spinatnudeln und Blumenkohl
81. Blätterteigkrapfen mit Kohl oder
Püreesuppe Victoria

Ossobuco Cremolata, Kartoffelgnocchi,
Romanesco mit Tomaten
82. Meeresfrüchtekuchen oder Bouillon
Madrider Art

Kalbsleber mit Salbeijus, Rösti, Ratatouille
83. Salat Marie-Louise oder Rote
Bohnensuppe

Hausgemachte Lasagne verdi mit
Rindfleisch gefüllt
84. Gemüse- Carpaccio oder Klare
Ochsenschwanzsuppe

Kalbs-Rahmbraten mit Spinatnudeln,
Tomate mit Kräuterkruste
85. Gefüllte Eier mit Krevetten oder
Kürbisrahmsauce

Schweinesteak Malmö, Kartoffelkühlein
und Erbsen
86. Griechischer Salat mit Feta-Käse oder
Flämische Gemüsesuppe

Hausgeräucherte Pouletbrust auf
Hagenbuttensauce, Polenta und Kefen mit
Speck
87. Kalbsmilkengratin mit Spargel oder
Karotten-Püreesuppe

Plattensee Klösschen, Kartoffelstock,
Ratatouille
88. Verlorenes Ei mit Tomaten-Basilikumcouli
oder Geflügelbouillon Demidow

Felchenfilet «Müllerin», wilder Reis und
Lauchgemüse
89. Gemischter Salat oder Brokkolisuppe

Kaninchenragout an Rotweinsauce,
Polenta und gratiniertem Fenchel
90. Tomatensalat mit Mozzarella oder
Spinatsuppe

Rinder- Jägerschnitzel, Baked potatoes
mit Sauerrahm, Mischgemüse
91. Gebackener Brie oder Lauchsuppe

Schweinepfeffer «Maison»,
Gemüsespätzli, Rosenkohl
92. Früchtecocktail Florida oder Knödelsuppe

Hirschroulade auf Kastaniensauce,
Mantd'or-Kartoffeln, Brokkoli
93. Avocadomousse mit Salat oder
Rinderbouillon mit Gemüsejulienne

Seelachsfilet mit Limonenbutter,
Zucchetti-Reis

94. Zucchettiterrine mit Rahmquark oder Geflügelbouillon mit farbigen Linsen

Gefülltes Pouletbrüstchen an Paprikasauce, Spinatnudeln und Kohlrabi
95. Parmaschinken mit Essiggemüse oder Bündner Gerstensuppe

Bauernbratwurst an Zwiebelsauce, Rösti, gratinierte Tomate
96. Knuspriges Gemüse mit Remoulade oder Kraftbrühe Dubarry

Lammkotelett auf Speckbohnen und Bratkartoffeln
97. Blattsalat mit Baumnußdressing oder Suppe nach Bauernart

Ungarischer Gulasch mit Kartoffelstock, Erbsen und Karotten
98. Spargelsalat oder Gebundene Griessuppe

Kabeljaubäggli mit Kurkuma-Reis, Kefen
99. Salat Lakmé oder Erbsensuppe

Wiener Kalbsragout mit Sauerrahm, Gnocchi romana, Zucchini
100. Gefüllte Tomaten mit Vongolesalat oder Geflügelbouillon Pariser Art

Truthahnpiccata mit Madairasauce, Risotto, Kefen
101. Süssmaissalat oder Brokkolicrèmesuppe

Hirschschnitzel an Preiselbeersauce, Spätzli, Rotkraut
102. Blattsalat mit Kalbsmilken, Selleriesuppe mit Pinien

Rindergeschnetzeltes an Thymiansauce, Rösti, Schwarzwurzeln
103. Knackiges Gemüsecarpaccio mit Parmesansplitter und Basilikum-Dressing

Lammrückenfilet «Fra Diavolo» mit Oregano, Tomaten, Rotweinsauce, Ofenkartoffeln mit Hüttenkäse

Aprikosen-Joghurt-Terrine mit Früchten
104. Spinat-Radieschen-Quiche mit französischem Brie-Käse

Bündner Vitello Kalbssteak auf Zucchettifächer mit Shijake Pilzen serviert mit Wildreisgaletten

Himbeer-Quark-Roulade mit Früchtekompott
105. Knackiges Gemüsecarpaccio mit Parmesansplitter und Basilikum-Dressing

Köstliches Kalbsschnitzel Luganese im Eimantel mit Salbei, Maisgnocchi und Gartengemüse

Mascarpone mousse mit Waldbeeren
106. Tatar von unserem hausgeräuchertem Lachs

Bünder Lammcarrée an Alpenkräuter Pesto, Schmelzkartoffel gefüllt mit Brie-Käse und Gemüsemosaik

Beerenparfait an einer lauwarmen PfefferminzsaUCE
107. Haselnussravioli mit Steinpilzfüllung mit einer leichten Mascarpone sauce

Schweinsfiletmedaillons mit Baumnußsauce und pochierem Apfel, Tricolorereis und Gemüsebouquet

Marinierte Früchte mit Grand Marnier serviert im Knusperkörnchen mit Vanillesauce
108. Cherry Tomatensalat mit italienischem Mozzarella mit Basilikum-Dressing

Gefülltes Seezungenröllchen mit Lachsmousse auf Gemüseallerlei und Petersilienkartoffeln

Orangen-Quarkeis im Knusperkörnchen
109. Bunter Marktsalat mit gebackenen Wiesenchampignons

Curry nach Bombay Art mit Black Tiger Crevetten, serviert mit Kefenreis

Mangosorbet mit mariniertem Kiwisalat

110. Zart geräucherte Pouletbrustfächer mit Ananas mit rosa Pfeffersauce

Schweinsfiletmedaillons mit grünem Pfeffer und Käse überbacken, Kartoffelküchlein, Gemüsemosaik

Blutorangensorbet mit Campari
111. Lachsforellen-Tatar

Zürcher Kalbszunftbratwurst mit gebackenen Zwiebelringen, Kartoffel-Lauch-Täschli und Gemüseallerlei

Schokoladenterrine mit Rahmhüppchen
112. Auberginenröllchen mit Mozzarella auf Tomatencoulis

Tofuwürfel an rassiger Kräuterrahmsauce mit gelben Zucchiniestreifen

Marinierter Kiwisalat mit Mangosorbet
113. Klares Gemüseelixir mit Shijake Plizen und goldgelber Blätterteighaube

Tessiner Maisnocchi auf Gemüseallerlei & einer Sauce aus sonnengetrockneten Tomaten

Toblerone-Schokoldenmousse mit Sablés
114. Sechskornsalat auf Gurkenfächer mit Süsskartoffeln-Knusperli

Gemüseallerlei mit rassisiger Curry-Kokosnuss-Sauce serviert mit Wildmischreis

Apfel-Calvados-Crêpes mit Vanilleeis
115. Frisches Waldpilztatar mit Gartenkräutern

Triangoli Don Alfredo an Mascarpone sauce mit Zucchetti- und Tomatenwürfeln

Sorbetteller mit frischen Früchten

Nationalitäten Menus

Freiburger Menu

Chalet Suppe

Kalbfleischpastetli mit Zunge und Pilzen

Lammragout mit Rosinen

Kartoffelstock, Grüne Bohnen mit Schalotten

Méringues mit Doppelrahm

Tessiner Menu

Tagliata tre valli

Busecca

Coniglio alla Nonna

Polenta, Broccoli con pinol

Sorpresa Monte Verità

(Trauben im Rotwein mit Vanilleeis)

Aargauer Menu

Küttiger Küngelterrere

Chrutdünne

Aargauer Schweinscarrébraten

gespickt mit Dörrpflaumen

Sandkartoffeln, Glacierte Rüeibli

Hausgemachtes Honigparfait

Zürcher Menu

Zürcher Safransuppe

Gebratenes Kretzerfilet mit Mandeln

Ratsherrenteller mit Rinds-, und

Schweinsmédaillons

Nudeln mit Butter, Saisongemüse

Weinländer Dessert - Crème

Japanisches Menu

Suppe mit Hühnerfleisch und Gurken

Frittierte Auberginensandwiches mit Stipsauce

Pochierter Seeteufel an Sakesauce und

Gemüwestreifen

Kohlroulade mit Enten- und Pouletfleisch an einer hellen Sojasauce

Sushi - Reis

Vanilleeis mit Lychees im Honig

Schweizer Menu

Gemischter Blattsalat mit Speckwürfeli und Ei

Bündner Gerstensuppe

Zuger Röteli auf Kresseschaum

Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art

Rösti

Tarte au vin cuit

Französisches Menu

Terrine de la campagne

Soupe à l'oignons aux croûtons

Filet de dorade grillé au beurre de citron

Coeur de filet de boeuf à la bordelaise

Gratin savoyard

Jardinière de légumes

Pêche Melba

Vegetarisches Menu

Rohkostteller mit Hüttenkäse

Tomatenrahmsüppchen mit Gin und Basilikum

Pochiertes Ei auf Blattspinat mit

Schnittlauchcrème

Yasoya - Piccata mit Kräuterfond

Vollkornspaghetti

Frischer Fruchtsalat

Oesterreichisches Menu

Knoblauchsuppe nach Oma`s Rezept

Gemüsestrudel mit Schnittlauchsauce

Wiener Tafelspitz mit Semmelkren,

Schnittlauchcrème

Topfenpalatschinken

Geflügeltes Menü

Drei Mousse «La Différence»

Geflügelkraftbrühe mit Pilzen und Wachteln

Sautiertes Pouletbrüstchen mit Krebsauce

Entenkeule, gefüllt mit Zwetschgen

Süss-saure Birnensauce

Reis mit Getreidekörnern, Saisongemüse

Dessert «Schwanensee»

(Brandteigschwan auf Blaubeersauce)

Herbstliches Menü

Blattsalate mit warmen Pilzen und Croûtons

Kürbisrahmsuppe

Fischstrudel mit Apfelsauce

Rehschnitzel mit Birne und Preiselbeeren

Vollkornspätzli, Rosenkohl

Marronimousse mit einer Hagebuttensauce

Italienisches Menu I

Melone mit Parmaschinken

3-farbige Spaghetti mit drei verschiedenen
Saucen

Zitronensorbet

Kalbsbraten an Limonensauce

Hausgemachte Spinatnudeln, glasierte Karotten

Amaretto Mousse mit Früchten

Italienisches Menu II

Carpaccio mit Pilzen

Petersilienschautsuppe

Hausgemachte Gemüselasagne

Kalbs-Saltimbocca mit Rotweinsauce

Gnocchi romana, Brokkoli, Grilltomate

Mandelcrème mit Pfirsich

Italienisches Menu III

Spaghetti mit frischem Basilikum und Knoblauch

Zuppa mille-fanti

Safranrisotto mit Crevetten

Piccata milanaise (Kalbfleisch)

Gnocchi romana, Blumenkohl

Waldbeerenglace mit warmen Merlot-Kirschen

Italienisches Menu IV

Ein Duo hausgemachter Ravioli auf einer feinen

Safransauce

Kresseschaumsuppe

Kalbshohrücken mit Steinpilzsauce

Tomatenspätzli, Frühlingsgemüse

Dessertbuffet

Fusionsmenu

Melonen- und Traubensalat an Honig-Senf-
Dressing

Klare Tomatensuppe mit Sherry

Hühnerbrüstchen mit Shrimps an einer Riesling
Sauce

Rosmarin-Bohnen, Reis mit Mandeln

Beerensorbet

US - Menu I

Salatbouquet mit einem Pfeffer-Crème-Dressing

Consommé mit Brandy

US-Prime Rib mit einer Kräutersauce

Gurkengemüse, Zwiebelkartoffeln

Gewürzter Kaffeeflan

US - Menu II

Geräucherter Lachs mit getoastetem Brot und
Tabasco-Butter

Maiscrèmesuppe mit Gin

Healdsburg Filet Stroganoff

Petersilienreis

Zitronen-Zwetschgen Delight

US - Menu III

Zwiebelkuchen

Feine Avocadosuppe mit Maracuja

US-Steak mit Zinfandelsauce

Large french fries, Maiskolben

Orangenmousse

US - Menu IV

Wintersalat mit lauwarmen Pilzen an einem Mohn-Sesam-Dressing

Geflügelbouillon mit Linsen

Kalbskarreébraten mit einer Chardonnay Sauce

Baked potatoes mit Sauerrahm

Gemüse nach Saison

Warme Crêpes mit Kiwicrème

Creolisches Menu

Creolischer Gemüsesalat mit Papaya

Hühnerbouillon mit Glasnudeln,
Tomatensaft und Ginger

Tintenfische und Muscheln auf Chili-Wildreis an einer Anissauce

Jambalaya Hähnchen

Getreidereis

Gemüse nach Saison

Gebackene Bananen mit Meloneneis

Californisches Menu I

Hunter`s Salad mit Wildgeflügel an einem Himbeer-Estragondressing

Fleischbouillon mit Limesaft und Porto

Kleine Pfannkuchen mit Hummer an einer feurigen Sahneseauce

Entenragout an einer Pflaumensauce mit Sesamnudeln

Floating Island

(Vanillecrèmesuppe mit Cognac und Eiweissflocken)

Californisches Menu II

Scampi auf Kiwi mit Tomaten-Brandysauce

Wildgeflügel mit einer Eiercrème

US-Prime Rib im «Helo Heat Verfahren»

Gefüllte Ofenkartoffeln, diverse

Buttervariationen

Champagnersorbet

Käse im Blätterteig mit Weintraubenkompott

Dessertbuffet «Beach Party»

«US - Sound» I

Rehterrine mit Butterbrioche und

Apfelvinaigrette

Seeteufel Cordon-Bleu auf Hummersauce

Spinat

Granatapfelsorbet

Kalbsmédaillons auf Café de Paris Sauce

Hausgemachte Nudeln

Kefen mit Schalotten

oder

Rinderfilet mit Trüffelkräuterbutter

Kartoffelgratin

Sojasprossenragout mit Peperoni

Dessertbuffet «US - Sound»

«US - Sound» II

Warmer, geräucherter Entenbrustsalat mit Orangenjoghurtsauce

Ochsenessenz mit Sojasprossen

Limettenfilets und Blätterteig überbacken

Salmterrinen mit Kaviar und Pistazien

Sake Sorbet

Gebratene Kalbs- und Langustenmédaillons

Chinesische Nudeln mit Gemüsestreifen

Dessertbuffet «US - Sound»

«US - Sound» III

Roher Champignonsalat mit Avocado

Crevettencocktail mit Limetten, Toast und

Butter

Klare Rindsconsommé mit Sherry

Pochierter Singapurfisch mit frischem

Estragon,Salzkartoffeln

Kalbsrückenfilet mit grünem Pfeffer, Wilder Reis und Saisongemüse

Dessertbuffet «US - Sound»

Festliche Menus

Festliches Menu I

Perlhuhnconsommé mit Gemüsestreifen

Kalbsmilkschnitzel auf Melonensauce

Rinderfilet auf Trüffelsauce

Kartoffelgratin

Kefen mit Schalotten

Beerengratin mit Zimtglace

Festliches Menu II

Salatbouquet mit geräuchertem Kaninchenfilet

Jacobsmuschelgratin auf Spinat

Zermatter Kalbscarrébraten mit Traubensauce

Gnocchi romana

Brokkoli

Vanillemousseglace mit Rotweinzwetschgen

Festliches Menu III

Kraftbrühe mit Mark

oder

Salatgarnitur mit Baumnußdressing und

Bündner Trockenfleisch

Lachsschnitzel auf Limonensauce

Wildreis

Schweinsfilet Parma an Portweinsauce

(Spinat mit Salami gefüllt)

Butternudeln

Bunt Gemüse vom Markt

Dessertteller Mikado (Mousse, Früchte, Glace)

Festliches Menu IV

Perlhuhnconsommé

Paul Bocuse

Jacobsmuschelgratin auf Spinat

Zwetschgensorbet

Vieille Prune

Lammfilet mit Pommerysensauce

Gnocchi romana oder Wildreis

Feines Ratatouille

oder

Gefülltes Kalbsfilet «Montgomery»

Hausgemachte Tomatennudeln

Gebratene Zucchini

Zimtparfait mit Kirschen

Festliches Menu (saisonal) I

Warmer hausgeräucherter Lachs an

Senfdillsauce

Gemischter Reis mit Karottenstreifen

Kürbissuppe «Fine Champagne»

Kalbscarré mit Waldpilzen

Folienkartoffeln mit Sauerrahm

Blattspinat mit Schalotten

Birne «Belle Hélène»

Festliches Menu (saisonal) II

Lachstatar mit Vollkorntoast

Kalbsmilkenmédaillons mit gebratenen Äpfeln

Gebratene Perlhuhnbrust an einer Nussauce

Glasnudeln mit Gemüsestreifen

Orangenparfait mit halbgeschlagenem Rahm

Winzermenu I

Entenparfait mit Kalbsmilken und

Riesengarnelen

an leichter Sherrysauce

Safransüppchen

Warme Geflügelterrinen mit Yasoya auf einem

Peperonibett

Gedämpftes Kabeljaufilet im Gemüsemantel

Salzkartoffeln

Entenbrust mit Blutorangenbutter und grünem

Pfeffer

Leichter Kartoffelgratin

Braisiertes Lattich

Italienischer Käse mit Kümmel

Schokoladenparfait mit Baumnüssen und

glasierten Kastanien

Winzermenu II

mit Kalbsmilken Gemüseterrine mit Brokkoli

Steinpilzsuppe mit Yasoya gewürzt

Salpicon von Kalbsmilken auf Chardonnaysauce

Meeresfischragout mit Gemüse an einer

Safransauce

Wildreis

Geflügelkreation «La Différence»

Pouletbrust, kombiniert mit Taubenbrust

Kartoffelstock

Gemüse aus dem Wok

Schweizer Käseplatte

Bavarois von weisser Schokolade mit

Holundersauce

Gala Menu I

Warmer geräucherter Entenbrustsalat

mit Orangenjoghurtsauce

Ochsenessenz mit Sojasprossen,

Limettenfilets und Blätterteig

überbacken

Salmterrinen mit Kaviar und Pistazien

Sake-Sorbet

Gebratene Kalbs- und Langustenmédaillons

Chinesische Nudeln mit Gemüsestreifen

Käseplatte mit Nüssen und Trauben

Sorbettulpe mit Himbeersauce

Gala Menu II

Roher Champignonsalat mit Avocados

Crevettencocktail mit Limetten

Toast und Butter

Klare Ochsenchwanzsuppe mit Sherry

Pochierter Singapurfisch mit frischem Estragon

Salzkartoffeln

Kalbsrückenfilet mit grünem Pfeffer

Wildreis

Saisongemüse

Käse aus Italien

Honigparfait mit Karamelsauce

Gala Menu III

Zitrusfrüchtesalat mit Zwiebelringen

Forellenparfait mit Kerbel

Japanische Geflügelsuppe

Gemüsesoufflé

Seeteufelmédaillons an Safranblütensauce

Camarguerreis

Kaninchenfilet mit weisser Senfkörnersauce

Griessgaletten

Gartengemüse

Käse aus der Schweiz

Gratinierte Orangenfilets mit Vanilleglace

Gala Menu IV

Salatbouquet mit geräuchertem Kaninchenfilet

und Mangostreifen

Virgin Island Hummersuppe

Papageienfischfilet auf Kokosnusssauce

Jerusalemartischocken

Kalbshohrücken mit Zitronengras

Tamarilosauce

Strohnudeln

Wokgemüse

Käseteller

Weisses Schokoladenmousseglace mit ka-

ramelisierten Bananen

Gala Menu V

Kürbisterrine auf Erdnusssauce und

Palmherzsalat

«Lomi Lomi» Cocktail

Jacobsmuschelgratin mit Ingwerschaum

Lammcarré im Bananenblatt

Sortilègesauce

Basmati-Pfefferminzreis

Buntes Gemüse

Käseteller mit Feigen und Datteln

Papayamousse auf Kiwisalat

Gala Menu VI

Avocado Aruba auf Zwiebelsprossen mit einer Füllung aus Früchten, Gemüse, Okra und Pistazienöl

Hefepirogge mit Spinat

Rote Kartoffeln auf Kurkumasauce

Red Snapperfilet mit Sesamkruste

Sojavinaigrette

Zitronenreis

Rinderfilet mit Kräutern gratiniert auf Vanille-

Pfeffer-sauce

Ananasgratin

Pilzgemüse

Käseteller mit Feigen

«Südseezauber»

Kokosnusskuchen, Mangosorbet,

Zitronenmousse, Früchte

Gala Menu VII

Kraftbrühe mit Mark

oder

Salatgarnitur mit Baumnussdressing und

Bündner Trockenfleisch

Lachsschnitzel auf Limonensauce

Wildreis

Schweinsfilet Parma an Portweinsauce

(mit Spinat und Salami gefüllt)

Butternudeln

Buntes Gemüse vom Markt

Dessertteller Mikado (Mousse, Früchte, Glace)

Gala Menu VIII

Warmer geräucherter Ententsalat mit

Orangenjoghurtsauce

Ochsenessenz mit Sojasprossen

Limettenfilets und Blätterteig überbacken

Salmterrinen mit Kaviar und Pistazien

Gebatene Kalbs- und Langustenmédaillons

Chinesische Nudeln mit Gemüsestreifen

Dessertteller «US - Sound»

Fleischlose Menus

Klassisches Menu

Rohkostteller mit Hüttenkäse

Tomatenrahmsüppchen mit Gin und Basilikum

Pochiertes Ei auf Blattspinat mit

Schnittlauchcrème

Yasoya-Piccata mit Kräuterfond

Vollkornspaghetti

Frischer Fruchtsalat

Schweizer Menu

Crevettencocktail

oder

Salatbouquet mit Steinpilzen

Hausgemachte Tomatensuppe mit Trüffel

Toggenburger Kürbissuppe

Gemüsestrudel mit Kartoffelsauce und

Wachtelspiegelei

Lebkuchenmousseglace mit Rotweinzwetschgen

Italienisches Menu I

Zucchettigratin mit Yasoya gewürzt

Fritto misto aus Gemüse und Griesschnitten

Blattsalat mit Birnen

Eisschokolade

Italienisches Menu II

Spaghetti mit frischem Basilikum und Knoblauch

Zuppa mille - fanti

Safranrisotto

Zucchini Piccata Milanaise

Gnocchi romana

Blumenkohl

Waldbeerenglace mit warmen Merlot-Kirschen

Greenhouse Menu I

Fleischlose Pastete mit Yasoya gewürzt an feiner Sakesauce

Exotische Champignonsuppe

Japanische Auberginensandwiches mit

Stipsauce

Zitrusfiletsalat mit Zwiebelringen

Curry mit Tofu, Gemüse und Sojasprossen

Camarguerreis

Schweizer Käse mit Nüssen

Eisschokolade mit Portwein

Greenhouse Menu II

Tomaten und Basilikumkresse auf

Balsamicoessig

Minestrone mit Glasnudeln

Gemüserisotto mit Pinienkernen

Gemischte Blattsalate mit warmen Pilzen

Yasoya-Piccata auf Tomatencoulis mit Vollkornspaghetti

Französischer Käse mit Birnenspalten

Griessflammerie mit Ingwer parfümiert und

roter Portweinsauce

Greenhouse Menu III

Crevettencocktail mit gebratenen Steinpilzen

Toggenburger Kürbissuppe

Hausgemachte Tomatennudeln mit Trüffelsauce

Mandarinensorbet

Gemüsestrudel mit Süsskartoffelsauce und

Wachtel-spiegelei

Dessert-Buffer

Vegetarisches Menu

Crevettencocktail

oder

Salatbouquet mit gebratenen Steinpilzen

Hausgemachte Tomatennudeln mit Trüffelsauce

Toggenburger Kürbissuppe

Gemüsestrudel mit Süsskartoffelsauce und

Wachtelspiegelei

Lebkuchenmousseglace mit Rotweinzwetschgen

Pfiff Menu I

Kressensalat mit Nuss und Schnitzen

oder

Basler Mehlsuppe

Gebackener Kabis aus Nidwalden

Dessertbuffet

Pfiff Menu II

Kartoffelsalat

oder

Suppe nach Pflanzertart

Sojagulasch mit Erdnussauce

Nüdeli und Maisgemüse

Dessertbuffet

Pfiff Menu III

Chabissalat mit Speck

oder

Champignoncrèmesuppe

Lauchgratin mit kleinen Kartoffeln

Dessertbuffet

Pfiff Menu IV

Hausgemachte Salami-Pizza

oder

Zuppa mille - fanti

China-Crêpe mit Wokgemüse und Crèmesauce
überbacken

Dessertbuffet

Pfiff Menu V

Gemischter Gemüsesalat

oder

Kartoffelpüreesuppe

Fotzelschnitte mit Zwetschgenkompott

Dessertbuffet

Pfiff Menu VI

Landquarkkuchen

oder

Blumenkohlsuppe

Toggenburger Käsekroketten auf Gemüsegratin

Dessertbuffet

Pfiff Menu VII

Rüebli-salat «Aargauer Art»

oder

Käsesuppe

Bündner Risotto mit Wirz

Dessertbuffet

Pfiff Menu VIII

Champignonterriner

oder

Curryrahmsuppe

Waldpilztoast mit Rotkraut, Marroni und

Rosenkohl

Grüner Salat

Dessertbuffet

Klassische Menus

Klassisches Menu I

Geflügelterrinen mit Apfelsalat

Bouillon Royal

Seeteufelbäggli auf Basilikumsauce

Wildreis

Schweinsfilet Wellington

Portweinjus

Gemüse garnitur

Geräucherter Mozzarella mit Trauben und

Nussbrot

Klassisches Menu II

Nüsslisalat mit gebratenen Lachswürfeln

Klare Ochsenchwanzsuppe

Rinderfilet am Stück gebraten

Morchelsauce

Nudeln und Brokkoli

Taleggio mit Baumnussöl

Vanillebirne mit weissem Schokoladenglace

Klassisches Menu III

Spaghetti mit frischem Basilikum und

Knoblauch

Zuppa mille - fanti

Safranrisotto mit Krevetten

Piccata milanaise (Kalbfleisch)

Gnocchi romana

Blumenkohl

Waldbeerenglace mit warmen Merlot-Kirschen

Kinder Menu

Grüner Salat

Suppe vom Menu

Schnitzel und Pommes frites

Gemischtes Eis

Business Lunches

Drei-Gang-Menüs

für Seminare

Wir setzen unsere Menüvorschläge für Seminare nach den Gesichtspunkten:

- leicht verdaulich
- vitaminreich
- fettarm

zusammen.

Nehmen Sie mit uns Kontakt auf, sollten Sie weitere Vorschläge spezieller Art wünschen.

Menu I

Gemüseterrine mit Peperonschaum

Gegrilltes Salmfilet an grüner Zitronensauce mit rosa Pfefferkörnern

Salzkartoffeln

Brokkoli mit Mandeln

Rotweibirne in Karamelsauce

Menu II

In Orangen marinierter Salmsalat mit schwarzem Pfeffer

Pochiertes Pouletbrüstchen an Estragonsauce

Glasierte Karotten

Nudeln mit Butter

Karamelköpfler

Menu III

Rinderessence mit Pfannkuchenstreifen

Schweinscarré, gespickt mit Pflaumen

Kartoffelpüree

Gemüseragout

Fruchtsalat mit Zitronensorbet

Menu IV

Rauchfleischsteller «La Différence»

Schweinsfilet an einer Senfsauce

Kartoffelgratin

Tomate mit Spinat

Waldbeerenschaum

Menu V

Minestrone mit Glasnudeln

Kalbsschnitzel an einer Marsalasauce

Spaghetti mit Tomatenwürfeln

Zucchetti mit Kräutern

Tiramisù

Menu VI

Pouletbrüstchenfächer mit Melonenperlen

Glasierte Kalbsschulter mit klarem Jus

Savoyardekartoffeln

Blattspinat nach italienischer Art

Schokoladenmousse mit Grand Marnier

Menu VII

Exotischer Crevettensalat mit Toast und Butter

Rinderhufendeckel, rosé gebraten mit grünem Pfeffer

Bratkartoffeln

Saisongemüse

Sabayon frappé

Menu VIII

Hausgeräucherter Salm an einer Dill-Senf-Sauce

Kalbsmédailion an einer Morchelsauce

Kartoffelkroketten

Gartengemüse

Bayerische Crème mit Schokoladen- und Kaffeesabayon

Menu IX

Poulardengalantine mit Pistazien

Roastbeef mit Rosmarinjus

Schlosskartoffeln

Gegrillte Tomate auf einem Spinatsockel

Gratiniertes Orangenfilet mit Vanilleglace

Menu X

Italienischer Vorspeiseteller

Lammfilet mit einer Weichselsauce

Vollkornspaghetti

Braisiertes Lattich

Sorbetcocktail mit Früchten

Menu XI

Drei Mousse «La Différence» auf

Balsamicodressing

Coq au vin mit einer Portweinsauce

Camargueréis

Warmer Gemüsesalat

Eisschokolade mit Amaretto

Menu XII

Geräucherter Lachstatar mit Schnittlauch und

Briochettoast

Entenbrust süß-sauer

Ingwerreis

Sojasprossenragout mit Peperoni

Marmoreisparfait mit Früchtesauce

Menu XIII

Überbackenes Gemüse

Truthahnschenkel mit Gorgonzolasauce

Vollkornteigwaren

Hülsenfrüchtermatouille

In Rum geschmorter Apfel mit Vanilleglace

Menu XIV

Hülsenfrüchtesuppe mit Curry

Schweinssteak mit karamelisiertem Apfel

Bandnudeln mit Petersilie

Sorbettulpe

Menu XV

Kürbiskernsuppe

Coq au Riesling

Reis mit schwarzen Bohnen

Saisonsalat

Früchtecrème mit Safran

Menu XVI

Sonnenblumenkernsuppe

Poulet Cordon bleu in einer Nusskruste

Gemüsegratin mit Kartoffeln

Apfelschnitte nach Grossmutter's Art

Menu XVII

Gemüsepüreesuppe

Rinderbraten mit Champignons

Spätzli vom Brett

Gemüse aus dem Wok

Frische Ananas

Menu XVIII

Bouillon mit chinesischen Nüdeli

Poulardenschenkel

Bratkartoffeln

Belgischer Endiviensalat

Gebrannte Crème

Menu XIX

Tomatencrèmesuppe

Glasierte Kalbsschulter an Senfsauce

Chinesische Nudeln mit Gemüsestreifen

Zitronensorbet

Menu XX

Pochiertes Ei auf Spinatsockel

Sellerieschnitzel mit Peperonisaucе
Buchweizenspätzli, Salatbuffet

Pêche Melba

Menu XXI

Minestrone

Truthahnragout mit Mais und Tomaten
Gemüserisotto

Rotweinbirne in Karamelsauce

Menu XXII

Ratatouillesalat mit Tomatenparfait

Entenbrust mit Blutorangenbutter und grünem
Pfeffer

Kartoffelkroketten

Saisongemüse

Vanilleparfait mit Sauerkirschen

Menu XXIII

Geflügelrahmsuppe

Gegrillte Rinderleber mit frischen Kräutern

Folienkartoffeln mit Sakecrème

Weisskohl mit Trauben und Nüssen

Sabayon frappé

Menu XXIV

Currysuppe

Geflügelbitiki mit Gurken und Steinpilzen

Gemischter Reis mit Dörrfrüchten

Apfelstrudel

Menu XXV

Bündner Gerstensuppe

Yasoya - Piccata mit Tomatensauce

Vollkornspätzli

Grüner Salat

Ingwerparfait mit Schokoladensauce

Menu XXVI

Zucchettigratin mit Yasoya gewürzt

Fritto misto aus Gemüse

Griesschnitten

Blattsalat mit Birnen

Eisschokolade

Menu XXVII

Melonenfilets mit Trockenfleisch

Entenbrust auf Sherrysauce

Vollkornreis

Brokkoli

Hausgemachtes Zitronenparfait

Menu XXVIII

Blattsalat mit Baumnüssen und Orangenfilets

Rinderpaillard «Westernhouse»

Kartoffelgratin

Stangensellerie

Eiskaffee «Wiener Art»

Menu XXIX

Bouillon Julienne

Schweinsschnitzel Mielza

(gefüllt mit Mozzarella und Majoran)

Portweinjus

Spinatnudeln

Glasierte Schwarzwurzeln

Frischer Fruchtsalat mit Rahm

Menu XXX

Gemüsetatar mit Pistaziensauce

Kalbsgeschnetzeltes an Currysauce

Jasminreis mit gebratenen Bananen

Früchtekompott mit Vanilleglace

Guten Appetit