

## Vorschläge für Partyservice 2019

### Apéro

- |  |                 |     |       |
|--|-----------------|-----|-------|
| • Nüssli & Chips etc   | pro Person      | Fr. | 1.80  |
| • Käseküchlein / Schinkengipfel  | pro Stück       | Fr. | 2.80  |
| • Gemüsedips mit verschiedenen Saucen<br>(Cocktail, Knoblauch, Curry, Tartar)      | 60gr pro Person | Fr. | 6.20  |
| • Kleine Frühlingsrollen<br>mit süss-sauer Sauce                                   | pro Stück       | Fr. | 2.70  |
| • Diverse Canapées   | pro Stück       | Fr. | 6.50  |
| • Sbrinz mit Honig und Balsamico   | 30gr pro Person | Fr. | 5.70  |
| • Sbrinz mit Honig und Balsamico<br>Parmaschinken und Oliven                       | 30gr pro Person | Fr. | 9.50  |
| • Bruschette mit Tomaten   | pro Stück       | Fr. | 3.70  |
| • Satayspiess mit süss-sauer Sauce   | pro Stück       | Fr. | 4.50  |
| • Crevetten im Knuspermantel   | pro Stück       | Fr. | 4.20  |
| • Minipastetli gefüllt mit Gemüse mousse<br>nach Saison oder mit Kräuterfrischkäse | pro Stück       | Fr. | 3.70  |
| • Rauchlachs-Frischkäseroulade   | pro Stück       | Fr. | 3.20  |
| • Elsässer Flammenkuchen Hausart<br>(Speck, Zwiebeln, Käse)                        | für 12 Personen | Fr. | 38.00 |
| • Saisonale Früchtespiessli  | pro Stück       | Fr. | 3.80  |
| • Apero Buffet nach Art des Hauses   | pro Person      | Fr. | 30.50 |
| • Hausgemachte Früchtebowle mit Alkohol  | pro Liter       | Fr. | 39.50 |

### Suppen

Klare Suppen (Bouillon) mit diversen Einlagen Fr. 5.50

- Flädli
- Gemüse
- Diablotin
- Royal

Cremesuppen Fr. 6.50

- Saisonale Gemüse
- Kartoffeln
- Kürbis
- Lauch
- Tomaten

Spezialsuppen Fr. 8.00

- Ungarische Gulaschsuppe
- Minestrone
- Zwiebelsuppe
- Bündler Gerstensuppe
- Pot au feu

Fr. 17.00

### Hauptgerichte

***Die Preise für die Hauptgerichte beinhalten jeweils eine Beilage sowie zwei Gemüse nach Ihrer Wahl.***

#### Währschaftes

Schüblig Fr. 13.00

Delikatesse-Fleischkäse Fr. 15.50

Heisser Godyschinken Fr. 19.00

Hafechabis Fr. 21.00

Berner Platte (Schinken, Speck, Siedfleisch, Würstli) Fr. 25.00

Schinken im Brotteig Fr. 22.50

#### Saftig geschmort aus dem Ofen

Osso Bucco Cremolata (vom Schwein) Fr. 19.00

Schweinskronenbraten Fr. 21.50

Schweinscarrebraten mit Zwetschgen gefüllt Fr. 24.50

Gespickter Rindsbraten Fr. 24.50

### Exklusive Bratenstücke

Schweinsfilet im Speckmantel mit Thymianjus	Fr.	32.50
Schweinsfilet im Blätterteig mit Rosmarinjus	Fr.	32.50
Roastbeef mit Sauce Béarnaise	Fr.	35.00
Kalbssteak am Stück mit Morchelrahmsauce	Fr.	36.00
Rosa gebratenes Lammfilet provençale	Fr.	34.50

### Pfannengerichte

Schweinsvoressen	Fr.	17.20
Pouletgeschnetzeltes Casimir	Fr.	15.70
Schweinsgeschnetzeltes Zürcher Art	Fr.	20.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art	Fr.	32.00
Ungarisches Gulasch	Fr.	24.00

### Vom Grill

Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce	Fr.	15.50
Kalbsbratwurst mit Senf oder Zwiebelsauce	Fr.	15.50
Gebrautes Pouletbrüstchen mit Limettensauce	Fr.	20.50
Gebraute Pouletschenkel mit Rosmarinjus	Fr.	21.00
Pouletpiccata	Fr.	22.00
Schweinskotelette Jäger Art mit Pilzsauce	Fr.	21.50
Schweinspiccata	Fr.	23.00

### Teigwarengerichte

Spaghetti oder Penne mit Saucen nach Wahl	Fr.	18.50
Älplermaccaronen mit Apfelmus	Fr.	18.50

### Beilagen nach Wahl

Salzkartoffeln, Kartoffelgratin, Kartoffelstock, diverse Teigwaren, Polenta, Reis oder Bratkartoffeln

### Gemüse nach Wahl und Saison

Bohnen, Ruebli, Kohlrabi, Rotkabis, Erbsen, Blumenkohl, Sauerkraut, Mischgemüse  
Fenchel und Weisskabis à la creme

Bohnenbündel mit Speck umwickelt	(Aufpreis)	Fr.	1.50
----------------------------------	------------	-----	------

### Salate

1 Salat	Fr.	6.50
2 verschiedene Salate	Fr.	7.10
3 verschiedene Salate	Fr.	7.70
4 verschiedene Salate	Fr.	8.30
5 verschiedene Salate	Fr.	8.90
6 verschiedene Salate	Fr.	9.50
Tomaten mit Mozzarella	(Aufpreis) Fr.	1.00

### Salatmengen pro Person:

	1 Salat	2 Salate	3 Salate	4 Salate	5 Salate
<b>Grüner Salat</b>	70 gr.	50 gr.	45 gr.	40 gr.	35 gr.
<b>Kartoffelsalat</b>	300 gr.	180 gr.	150 gr.	130 gr.	110 gr.
<b>Maissalat</b>	180 gr.	120 gr.	100 gr.	80 gr.	50 gr.
<b>Gurkensalat</b>	180 gr.	120 gr.	100 gr.	80 gr.	50 gr.
<b>Rueblisalat</b>	150 gr.	110 gr.	90 gr.	70 gr.	40 gr.
<b>Randensalat</b>	150 gr.	110 gr.	90 gr.	70 gr.	40 gr.
<b>Selleriesalat</b>	150 gr.	110 gr.	90 gr.	70 gr.	40 gr.
<b>Bohnensalat</b>	150 gr.	110 gr.	90 gr.	70 gr.	40 gr.
<b>Hörnliisalat</b>	180 gr.	120 gr.	100 gr.	80 gr.	50 gr.
<b>Reissalat</b>	180 gr.	120 gr.	100 gr.	80 gr.	50 gr.
<b>Tomatensalat</b>	2 Tomaten	1 ½ Tomaten	1 Tomate	½ Tomate	½ Tomate

### Dessert

Früchtekuchen	Fr.	5.20
Gebrannte Creme (Caramelcreme nach Grossmutterart)	Fr.	6.70
Fruchtsalat	Fr.	7.70
Marmoriertes Schoggimousse	Fr.	7.70
Tiramisu(klassisch, mit Beeren, Orangen oder Baileys)	Fr.	7.70
Panna Cotta mit Fruchcoulis	Fr.	7.70
Waldbeerenmousse	Fr.	7.70
Hausgemachte Vacherin Torte	Fr.	8.20

### Pfannenfertige Fleischstücke im Rohzustand

Schweinsbratwurst		Fr.	3.80
Kalbsbratwurst		Fr.	3.80
Pouletbrüstli	220 g	Fr.	6.80
Mariniertes Schweinshalssteak	200 g	Fr.	7.50
Cordon-bleu (Schwein)	300 g	Fr.	13.50
Entrecote	200 g	Fr.	18.00
Kräuterbutter	per Kilo	Fr.	23.00

**Huusplatte:** (ca. 250 gr. Pro Person) Fr. 18.50

*(Schinken, Fleischkäse, Urwaldschinken, Bierwurst, Chorizo, Bauernspeck, Wetterschmöckerli, Schweinsbraten, Leberwurst und Käse)*

## Buffet

### Bauernbuffet

#### Vorspeisenbuffet

Salatbuffet mit Blattsalaten, Kartoffel, Rübli, Mais, Randen und Hörnlisalat

#### Dressings

Französische- und italienische Salatsauce

Schinken, Mostbröckli und Speck

Buurebrot

Bündnergerstensuppe oder Aargauer Rüeblisuppe

#### Warmes Buffet

Schweinsbratwurstschnecke , Schweinsbraten oder Rollschinkli, Rindsschmorbraten,  
Saucen: Senf, Rotweinsauce, Champignonssauce

Äplermagronen, Kartoffelstock, Apfelmus

Rotkraut, Bohnen mit Speck

#### Dessert Buffet

Käseplatte aus der Küssnachtler Dorfkäserei und Paillassebrot

Meringues mit Nidel, Mousse au chocolat, gebrannte Crème nach Grossmutterart, frischer  
Fruchtsalat, geraffelter Apfelkuchen

**CHF 53.00 pro Person**

## **Gourmet Buffet**

### **Vorspeisenbuffet**

Salatbuffet mit Blattsalaten, Rübli, Gurkensalat, Bohnensalat und saisonale Spezialsalate wie Spargelsalat, roher Randensalat mit Merrrettich, Cherrytomaten mit Büffelmozzarella oder Kürbissalat mit Glasnudeln.

### **Dressings**

Französische und Balsamico

Gemischte Fischplatte mit geräuchten Forellenfilet und Rauchlachs mit Meerrettichschaum  
Melonen (saisonal) mit Schinken und Urwaldschinken  
Hauspastete und Pilzterrine mit Sauce Cumberland  
Brotkorb mit diversen Broten

### **Warmes Buffet**

Rosa gebratenes Roastbeef oder Lammkarree, Schweinfilet im Speckmantel, Kalbssteak am Stück gebraten oder ganze Kalbshaxe glaciert  
Sauce Béarnaise, mit Thymianjus, Morchelrahmsauce

Ganze Seelachsforelle pochiert mit kalter Dillsenf-Sauce

Saisonales Mischgemüse, gebratene Kartoffeln oder Kartoffelgratin und Tagliatelle

### **Dessertbuffet**

Käseplatte aus der Küssnachter Dorfkäserei und Paillassebrot  
Saisonale Beeren oder Früchte platte, Schokoladenmousse, Auswahl an Minipatisserie von unserer Pâtissière, Mini Meringues mit Schlagrahm

**CHF 72.50 pro Person**

### **Diverses**

Lieferung pauschal

ab Fr. 50.00

## Preisliste Mietgeschirr

	Miete p.Stk.	Manko	Anzahl
<b>Besteck:</b>			
Tafelmesser	SFr. 0.40	SFr. 3.50	_____
Tafelgabel	SFr. 0.40	SFr. 1.80	_____
Suppenlöffel	SFr. 0.40	SFr. 1.80	_____
Dessertlöffel	SFr. 0.40	SFr. 1.80	_____
Kaffeelöffel	SFr. 0.30	SFr. 1.50	_____
Espressolöffel	SFr. 0.30	SFr. 1.50	_____
 <b>Glas:</b>			
Mineralwasser	SFr. 0.50	SFr. 2.00	_____
Weisswein	SFr. 0.60	SFr. 7.00	_____
Rotwein	SFr. 0.60	SFr. 7.00	_____
 <b>Porzellan:</b>			
Teller flach 26cm	SFr. 0.60	SFr. 15.00	_____
Suppentassen	SFr. 0.60	SFr. 18.00	_____
Unterteller 15cm	SFr. 0.50	SFr. 12.00	_____
Kaffeetassen	SFr. 0.50	SFr. 8.00	_____
Espressotassen	SFr. 0.50	SFr. 7.00	_____
Kaffeeunterteller	SFr. 0.50	SFr. 6.00	_____
Espressounterteller	SFr. 0.50	SFr. 5.00	_____
 <b>Zubehör:</b>			
Tellerwärmer	SFr. 30.00	SFr. 500.00	_____