

Vorschläge für Partyservice 2019

Apéro

- | | | | |
|--|-----------------|-----|-------|
| • Nüssli & Chips etc | pro Person | Fr. | 1.80 |
| • Käseküchlein / Schinkengipfel | pro Stück | Fr. | 2.80 |
| • Gemüsedips mit verschiedenen Saucen
(Cocktail, Knoblauch, Curry, Tartar) | 60gr pro Person | Fr. | 6.20 |
| • Kleine Frühlingsrollen
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
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
nach Saison oder mit Kräuterfrischkäse | pro Stück | Fr. | 3.70 |
| • Rauchlachs-Frischkäseroulade | pro Stück | Fr. | 3.20 |
| • Elsässer Flammenkuchen Hausart
(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
Grüner Salat	70 gr.	50 gr.	45 gr.	40 gr.	35 gr.
Kartoffelsalat	300 gr.	180 gr.	150 gr.	130 gr.	110 gr.
Maissalat	180 gr.	120 gr.	100 gr.	80 gr.	50 gr.
Gurkensalat	180 gr.	120 gr.	100 gr.	80 gr.	50 gr.
Rueblisalat	150 gr.	110 gr.	90 gr.	70 gr.	40 gr.
Randensalat	150 gr.	110 gr.	90 gr.	70 gr.	40 gr.
Selleriesalat	150 gr.	110 gr.	90 gr.	70 gr.	40 gr.
Bohnensalat	150 gr.	110 gr.	90 gr.	70 gr.	40 gr.
Hörnliisalat	180 gr.	120 gr.	100 gr.	80 gr.	50 gr.
Reissalat	180 gr.	120 gr.	100 gr.	80 gr.	50 gr.
Tomatensalat	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, Rüebli, 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
Besteck:			
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	_____
 Glas:			
Mineralwasser	SFr. 0.50	SFr. 2.00	_____
Weisswein	SFr. 0.60	SFr. 7.00	_____
Rotwein	SFr. 0.60	SFr. 7.00	_____
 Porzellan:			
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	_____
 Zubehör:			
Tellerwärmer	SFr. 30.00	SFr. 500.00	_____