

Vorschläge für Partyservice 2019

AB 10 Personen

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 |

Huusplatte: (ca. 250 gr. Pro Person) Fr. 20.50

(Auf Holzplatte serviert: Godyschinken, Fleischkäse, Muotathaler Urwaldschinken, Bierwurst, Chorizo, Bauernspeck, Wetterschmöckerli, Bündnerfleisch und Käse)

Salate

Standard Salate

1 Salat	Fr.	6.90
2 verschiedene Salate	Fr.	7.70
3 verschiedene Salate	Fr.	8.50
4 verschiedene Salate	Fr.	9.30
5 verschiedene Salate	Fr.	10.10
6 verschiedene Salate	Fr.	10.90

*Aufpreis Spezial Salate

Pro Sorte	Fr.	1.70
-----------	-----	------

Salatmengen pro Person:

	1 Salat	2 Salate	3 Salate	4 Salate	5 Salate
Standard Salate					
Grüner Salat	60 gr.	45 gr.	40 gr.	35 gr.	35 gr.
Kartoffelsalat	280 gr.	160 gr.	130 gr.	115 gr.	100 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.
Bohnensalat	150 gr.	110 gr.	90 gr.	70 gr.	40 gr.
Teigwarensalat (z.B. Penne)	170 gr.	110 gr.	90 gr.	70 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
*Spezial Salate					
*Griechischer Salat	150 gr.	110 gr.	90 gr.	70 gr.	40 gr.
*Coleslaw Salat	150 gr.	110 gr.	90 gr.	70 gr.	40 gr.
*Avocado-Mangosalat	150 gr.	110 gr.	90 gr.	70 gr.	40 gr.
*Glasnudelsalat Asia Style	170 gr.	110 gr.	90 gr.	70 gr.	50 gr.
*Taboulésalat (Couscous) mit Pfefferminze	120 gr.	90 gr.	75 gr.	50 gr.	40 gr.
*Tomatensalat mit Büffelmozzarella	2 Tomaten	1 ½ Tomaten	1 Tomate	½ Tomate	½ Tomate

Brot

Brötchen assortiert	Preis pro Stück	Fr.	1.00
---------------------	-----------------	-----	------

Grillspezialitäten

Pfannenfertige Fleischstücke im Rohzustand

Rindshohrückensteak	200 gr.	Fr.	16.00
Kalbssteak	180 gr.	Fr.	18.50
Schweinsnierstück	160 gr.	Fr.	9.50
Pouletspiess	200 gr.	Fr.	11.00
Pouletbrust	160 gr.	Fr.	8.00
Kalbsbratwurst	180 gr.	Fr.	3.50
Cipollata	4 Stk. / 100 gr.	Fr.	5.50
Schweinschalssteak	200 gr.	Fr.	9.50
Entrecôte / Angus	200 gr.	Fr.	22.50
Burger Patties vom Rind	160 gr.	Fr.	8.00
Lammentrecôte	200 gr.	Fr.	15.50
Schweinsbratwurst	180 gr.	Fr.	3.50
Lachs	200 gr.	Fr.	13.00
Thunfischsteak	200 gr.	Fr.	21.50
Crevetten	200 gr.	Fr.	16.80

Marinaden zu Fleischstücke im Rohzustand

Pro Person Fr. 2.50

Hagebuttenmarinade mit Chili und Ingwer
 Honig-Kräuter-Marinade
 Madeiramarinade mit grünem Pfeffer
 Sherry-Honig-Marinade

Beilagen

2 Stück Proportional gerechnet

Baked Potatoe mit Sauerrahm		Fr.	8.00
Kartoffelgratin		Fr.	6.80
Süsskartoffeln		Fr.	6.80
Buntes Grillgemüse (Avocado, Paprika, Aubergine)		Fr.	6.80
Maiskolben	pro Stück	Fr.	4.50

Hausgemachte Saucen für die Grilladen

Pro Person Fr. 3.50

Petersilienpesto
 Barbecue-Mop mit Äpfeln und Zwiebeln
 Trüffel-Remoulade
 Gurken-Raita (Joghurt) mit frischer Minze
 Kräuterbutter
 Currysauce
 Avocadosauce
 Aiolosauce mit viel Knoblauch

Suppen

Klare Suppen (Bouillon) mit diversen Einlagen	Fr.	5.50
<ul style="list-style-type: none"> • Flädli • Gemüse • Diablotin • Royal 		
Cremesuppen	Fr.	6.50
<ul style="list-style-type: none"> • Saisonale Gemüse • Kartoffeln • Kürbis • Lauch • Tomaten 		
Spezialsuppen		
<ul style="list-style-type: none"> • Ungarische Gulaschsuppe • Minestrone • Zwiebelsuppe • Bündler Gerstensuppe • Pot au feu 	Fr.	9.50 8.00 8.00 8.00 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
Gebratenes Pouletbrüstchen mit Limettensauce	Fr.	20.50
Gebratene 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
Äpplermaccaronen 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
----------------------------------	------------	-----	------

Dessert

Mousse au chocolat	Fr.	7.90
Gebrannte Creme (Caramelcreme nach Grossmutterart)	Fr.	6.90
Panna Cotta mit Beeren	Fr.	7.90
Tiramisu (klassisch, mit Beeren oder Mandarinen)	Fr.	7.90
Hausgemachter Schokoladen-Sauerrahmkuchen mit Schlagrahm	Fr.	5.50
Crèmeschnitte	Fr.	6.00
Griessflammerie mit Beeren	Fr.	6.90
Fruchtsalat	Fr.	6.50

Buffet

Bauernbuffet

Vorspeisenbuffet

Salatbuffet mit Blattsalaten, Kartoffel, Rüeblli, 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 Küssnachter 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 Meerrettich, 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 Früchteplatte, Schokoladenmousse, Auswahl an Minipatisserie von unserer Pâtissière, Mini Meringues mit Schlagrahm

CHF 72.50 pro Person

Diverses

Lieferung pauschal in Küssnacht, Immensee und Merlischachen 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	_____