

## Vorschläge für Partyservice 2020

### AB 10 Personen

#### Apéro

- |   |              |     |       |
|---|--------------|-----|-------|
| • Nüssli & Chips etc  | pro Person   | Fr. | 1.80  |
| • Käseküchlein / Schinkengipfel   | pro Stück    | Fr. | 2.80  |
| • Gemüsedips mit verschiedenen Saucen 60gr<br>(Cocktail, Knoblauch, Curry, Tartar)  | 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 30gr<br>Parmaschinken und Oliven                   | 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  |
| • Minipastettli 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)                         | pro Stück ab | Fr. | 20.50 |
| • Saisonale Früchtespiessli   | pro Stück    | Fr. | 3.80  |
| • Apéro 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
<b>Standard Salate</b>					
<b>Grüner Salat</b>	60 gr.	45 gr.	40 gr.	35 gr.	35 gr.
<b>Kartoffelsalat</b>	280 gr.	160 gr.	130 gr.	115 gr.	100 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>Bohnensalat</b>	150 gr.	110 gr.	90 gr.	70 gr.	40 gr.
<b>Teigwarensalat (z.B. Penne)</b>	170 gr.	110 gr.	90 gr.	70 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
<b>*Spezial Salate</b>					
<b>*Griechischer Salat</b>	150 gr.	110 gr.	90 gr.	70 gr.	40 gr.
<b>*Coleslaw Salat</b>	150 gr.	110 gr.	90 gr.	70 gr.	40 gr.
<b>*Avocado- Mangosalat</b>	150 gr.	110 gr.	90 gr.	70 gr.	40 gr.
<b>*Glasnudelsalat Asia Style</b>	170 gr.	110 gr.	90 gr.	70 gr.	50 gr.
<b>*Taboulésalat (Couscous) mit Pfefferminze</b>	120 gr.	90 gr.	75 gr.	50 gr.	40 gr.
<b>*Tomatensalat mit Büffelmozzarella</b>	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
Schweinshalssteak	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  
 Currysauce  
 Avocadosauce  
 Aiolosauce mit viel Knoblauch

Kräuterbutter

**Pro Rosette Fr. 1.50**

## 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

- Ungarische Gulaschsuppe Fr. 9.50
- Minestrone Fr. 8.00
- Zwiebelsuppe Fr. 8.00
- Bündler Gerstensuppe Fr. 8.00
- 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
Pouletgeschnetztes Casimir	Fr.	15.70
Schweinsgeschnetztes Zürcher Art	Fr.	20.00
Kalbsgeschnetztes 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
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
----------------------------------	------------	-----	------

## 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, Rüebl, 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 Küssnacher 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 Merrettich, 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, Morchelrahsauce

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
<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	_____