

Wir lassen uns in die Karte blicken

**Vorschläge für
Bankett- und Catering**

APERRO

Hobelkäse oder Parmesanstückchen mit Brötchen u. Olivenöl	pro Person	CH	9
Antipasti mit Oliven, getrocknete Tomaten	pro Person	CH	7
Rohkost Auswahl mit Dip	pro Person	CH	3
Sherrytomate mit Crevetten gefüllt		CH	2
Radieschen und schwarze Oliven		CH	2
Lachsröschen auf feinem Zehnkornbaguette		CH	4
Canapées mit gehacktem Ei und Schinken		CH	4
Rindfleischtatar auf Toast mit Garnitur		CH	5
Grissini mit Rohschinken		CH	2
Bündnerfleisch Brötchen mit Ei		CH	3
Silserbrötchen mit Bündnerfleisch		CH	3
Gemischte Brötchen mit Schinken, Salami, Käse		CH	3
Melonen mit Rohschinken-Spiesschen		CH	3
Pouletspiesschen mit Sesam		CH	3
Riesencrevetten mit pikanter Sauce		CH	3
Fleischbällchen mit Chilli Dip		CH	3
Gefüllte Wachtelschenkel		CH	4
Schinkengipfel		CH	2
Frühlingsrollen		CH	2
Spinatrisolen mit Pinien		CH	2
Pilzrisolen		CH	2
Käseküchlein		CH	3
Nüssli und Pommes Chips		CH	4

BOWLEN

Erfrischend und gut:

Mit saisonalen Früchten und Prosecco	pro Liter	CH	40
Ohne Alkohol	pro Liter	CH	30

SALATBUFFET

Mindestens acht Sorten Blatt- und Gemüsesalate mit verschiedenen Salatsaucen und Brot.

Rüebli Salat	Kopfsalat
Gurkensalat	Lollo
Randensalat	Eichblatt
Rettichsalat	Nüssli Salat
Sellerie Salat	Schnittsalat
Tomatensalat /Mozzarella	Eisbergsalat
Maissalat mit Bohnen	Radiesli Salat
Griechischer Salat mit Feta	

Als Vorspeise zum Menu	pro Person	CH 14
Als Hauptgang	pro Person	CH 19

VORSPEISENBUFFET

Spargelsalat mit Sauerrahm und Perlhuhnstreifen
Tomatenmousse mit Avocados
Hausgemachte Terrine oder Pastete mit Cumberlandsauce
Melonen mit Rohschinken
Lammfilet auf provençalischem Salätchen
Bündnerfleisch und Rohschinken garniert
Geräucherte Lachsrosen auf Blattsalaten
Diverse geräuchte Fische mit Meerrettichschaum
Riesencrevetten mit pikanter Sauce
Kleine Brötchen

	pro Person	CH 27
--	------------	-------

KAESEBUFFET

ab 10 Personen	pro Person	CH 21
----------------	------------	-------

Gerne stellen wir Ihnen eine schöne Auswahl verschiedener auserlesener Käsesorten, Früchten, Nüssen und Brote zusammen.

DESSERTBUFFET

Ab 10 Personen	pro Person	CH 18
----------------	------------	-------

MENU 1

Nüsslisalat mit gebratenen Riesencrevetten
an geröstetem Sesam und Balsamico

CH 26

**

Seezungenfilet mit Meerrettichkruste
auf Linsenschaum
mit italienischem Reis

CH 31

**

Gebratene Perlhuhnbruststreifen
auf feingeschnittenem Lauchbeet
an Honigsauce

CH 24

**

Rindsfilet Wellington im Blätterteigmantel
mit Trüffelsauce, gartenfrischen Gemüsen
und Mandelkartoffeln

CH 58

**

Grillierte Ananasscheibe mit Sauerrahmglacé
und Pistazien

CH 13

MENU 3

Salatbouquet mit lauwarmen
Hummermedaillons
an Nussölvinaigrette

CH 29

**

Tomatenschaum mit Vodka

CH 10

**

Balchenfilets auf jungen Kefen
mit Champagnersauce
und Reis

CH 26

**

Kalbssteak mit Morchelsauce
Marktgemüse und
Butternudeln

CH 51

**

Orangensalat mit Dattelpot
und Vanilleglace

CH 10

MENU 2

Geräucherte Entenbrust auf Salatbouquet
mit Mangostreifen und Trauben

CH 24

**

Muschelsüppchen mit frischem Ingwer
CH 13

**

im Butter sautierte Felchenfilets Provencale
mit Knoblauch, Champignons
Tomatenwürfelchen und
Salzkartoffeln

CH 26

**

Am Stück gebratenes Kalbsfilet mit Morcheln
Marktfrisches Gemüse
und Papardellen

CH 53

**

Braunes Schokoladenmousse
mit frischen Feigen

CH 12

MENU 4

Hausgemachte Terrine auf Salatkomposition
mit Trauben und Nussölvinaigrette

CH 21

**

Kraftbrühe mit Gemüsewürfelchen
und Sherry

CH 9

**

Pochiertes Felchenfilet à la mode
mit Kräutern und Pernod

Basmatireis

CH 26

**

Lammrückenfilet mit Kräuterkruste
Tomatenchutney
saisonales Gemüse und
saftiger Kartoffelgratin

CH 42

**

Eingelegte Zwetschgen mit Pistazien
Vielle Prune und Zimteis

CH 12

MENU 5

Kokos-Mangoldsuppe
mit Curcuma

CH 11

**

Forellenfilets Zuger Art
mit Zitronenwürfeli und Salzkartoffeln

CH 24

**

Schweinscarréebraten
mit Dörrzwetschgen gefüllt
an leichter Dijonsensauce
mit frischem Marktgemüse
und Nudeln

CH 33

**

Vermicelles mit Kirsch und Rahm

CH 9

MENU 6

Nüsslisalat mit sautierten Pilzen
Rehfiletstreifen und Balsamico

CH 18

**

Pochierte Eglifilets an Champagnerschaum
auf Gemüsestreifen

Basmati Reis

CH 27

**

Grilliertes Rindsfiletmédailon
mit Sauce Bearnaise
Gemüsevariation
und Kartoffelkroketten

CH 50

**

Schokoladenroulade
mit frischem Mangosalat

CH 10

MENU 7

Kartoffelsuppe mit gebratenen Steinpilzen
und weissem Trüffelöl

CH 12

**

Grillierte Seezungenfilets
auf Pinienspinat
mit schäumender Zitronenbutter

CH 31

**

Roastbeef auf den richtigen Punkt gebraten
mit Madeirasauce, Gemüse garnitur
und überbackene Fächerkartoffeln

CH 47

**

Grosi`s gebrannte Creme mit Krokant

CH 9

MENU 8

Grüner Salat mit Speck und Croûtons
Hausdressing

CH 11

**

Felchenfilets Maison
mit würziger Kräutersauce
und Basmatireis

CH 26

**

Perlhuhnbrüstchen
an Sherry-Orangen Sauce
Spinat mit Pinien
und Kartoffelstock mit Trüffelöl

CH 30

**

Caramelköppli mit Mandeln
und Vanillerahm

CH 9

MENU 9

Caramelisierte Entenleberterrinen mit Mango
und Nussölvinaigrette

CH 27

**

Grilliertes Seeteufelfilet
auf Ingwersauce mit Sprossen
und Kartoffelkugeln

CH 31

**

Kalbssaltimbocca mit Bündner Rohschinken
Madeirajus, Gemüsevariation

und Risotto

CH 37

**

Zitronentarte mit frischen Himbeeren

CH 10

MENU 11

Zitronengrassuppe mit Curry

CH 11

**

Gebratene Zanderfilets mit Peterlischäum
und kleinem Ratatouille

CH 26

**

Schweinsfiletmédallions
auf einem Steinpilzragout
Marktfrisches Gemüse
und Safran-Risotto

CH 40

**

Schokoladen Millefeuille
mit Champagnercrème
und Pistazien

CH 13

MENU 10

Broccoliterrine mit Mascarpone
und Rauchlachs gefüllt
an Nussölsauce

CH 19

**

Meerrettichschaumsuppe
mit Bündnerfleischstreifen

CH 12

**

Lammkotelettes Provencale
mit Englischem Senf und Knoblauch
Gemüse garniture und Bratkartoffeln

CH 42

**

Zarte Crêpe mit warmen Beeren gefüllt
und Vanilleglace

CH 13

MENU 12

Kartoffel-Reibeküchlein mit Lachsrose
und Sauerrahm

CH 25

**

Gebratene Entenbrust auf Selleriemousse
mit Cassissauce

CH 25

**

Balchenfilet mit Mandelkruste überbacken
an leichter Zitronen-Thymiansauce

mit Basmatireis

CH 39

**

Orangenparfait mit Grand Marnier
Orangensalat und Pistazien

CH 11

MENU 13

Geräucherte Forellenfilets
aus Hofers Räucherei
auf Herbstsalat
garniert mit Avocado und Meerrettichschaum
CH 23
**

Kürbisschaumsuppe mit Ingwer
CH 9
**

Rosa gebratenes Kalbscarrée
mit Sherry-Rahmsauce
Gemüse vom Markt und Butternudeln
CH 51
**

Hausgemachtes Zwetschgenparfait
mit Zwetschgensauce
CH 11

MENU 15

Gnocchi mit weißem Trüffelöl
und Pilzen
CH 23
**

Grillierte Jakobsmuscheln auf Basilikum
mit Kefenstreifen und Tomatenwürfeln
CH 26
**

Gebratenes Zanderfilet auf grünen Linsen
mit Balsamico und Peterlipesto
CH 26
**

Im Bergblumen Heu
pochiertes Rindsfiletmedaillon
mit Rotweinbutter, Gemüseperlen
und Schmelzkartoffeln
CH 51
**

Klementinensalat mit Sauerrahmglace
CH 11

MENU 14

Schwarzwurzelsüppchen mit Trüffeltaschen
und weißem Trüffelöl
CH 13
**

Gebratene Eglifilets Müllerinnen Art
auf Spinat mit Salzkartoffeln
CH 27
**

Pochiertes Loup de mer Filet
an Champagnersauce
auf Gemüsestreifen mit Basmatireis
CH 45
**

Apfelküchlein mit Vanillesauce
CH 10

MENU 16

Grüner Blattsalat mit Hausdressing
CH 9
**

Fischsüppchen „Vera Cruz“
mit Safran und Fischstreifen
CH 13
**

Glacierter Kalbs und Schweinsbraten
nach Förster Art
mit Marktfrischem Gemüse
und Kartoffelgratin
CH 36
**

Frischer Fruchtsalat
mit Vanilleglace und Kirsch
CH 10

BANKETTE

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserem Haus und garantieren Ihnen einen reibungslosen Ablauf. Zur Planung Ihres Anlasses haben wir noch ein paar Hinweise zusammengestellt.

MENU

Gerne stellen wir Ihnen ein schönes Menu zusammen je nach Wunsch und Budget.

WEINE

Für Ihre Weinauswahl steht Ihnen unsere Weinkarte zu Verfügung. Es warten ein paar vorzügliche Weine auf Sie in unserem Keller. Gerne bestellen wir für Sie Ihren Lieblingswein. Möchten Sie Ihren Wein selber mitbringen, verrechnen wir ein Zapfengeld von CH 25

DESSERT / KÄESEBUFFET

Für ein köstliches Dessertbuffet oder Käsebuffet beraten wir Sie gerne und berücksichtigen Ihre Wünsche und Saison
Für mitgebrachte Desserts verrechnen wir unsere Dienstleistung mit Fr. 5.-- pro Person.

BLUMEN

Auf Ihren Wunsch besorgen wir das richtige Blumengesteck für Ihren Anlass bei einem Floristen aus Meggen

MENUKARTEN

Selbstverständlich drucken wir das Menu für Ihren Anlass auf unsere hauseigenen Menukarten kostenlos.

TEILNEHMERZAHL

Wir bitten Sie uns die genaue Personenzahl spätestens 24 Stunden vor Ihrem Anlass bekannt zu geben . Diese Personenzahl ist verbindlich und wird verrechnet.

GEDECKKOSTEN AUSWAERTS

Pro Gedeck CH 7
Gläser , Besteck, Tischwäsche
Diese Kosten entfallen wenn sie vom Vermieter der Lokalität eingefordert werden.

ANLIEFERUNG

Transportkosten bis 20 Personen CH 150
Transportkosten ab 20 Personen CH 250

VERLAENGERUNG

Ab 00:30 pro Stunde CH 160

BEZAHLUNG

Bezahlung der Rechnung ist vor Ort Bar, mit EC direkt, Postcard , Kreditkarte oder mit Rechnung möglich.
Für grössere Anlässe behalten wir uns vor, eine Anzahlung von 50% zu erheben.
Preise und Angebotsänderungen vorbehalten.