

MENÜVORSCHLÄGE „GRANDE TABLE“



Menue's zur Auswahl (alle Essen à discretion)

Menue 1	Kalbsfleisch-Stückchen auf frischen Pilzen & Tomatenstreifen AA-Kalbfleisch Schweiz	Fr. 46.00 /p.P.
Menue 2	Kalbssteak an Morchelsauce AAA-Kalbfleisch Schweiz	Fr. 64.00 /p.P.
Menue 3	Roastbeef an würzigem Rosmarin-Fond AAA- Rindsfilet Schweiz	Fr. 58.00 /p.P.
Menue 4	Stroganoff „El Maestro“, à la Sud-America AA- Rindsfilet Schweiz	Fr. 58.00 /p.P.
Menue 5	Filet-Gulasch Stroganoff, Kräuter-Rahmsauce auf Pilzen und Paprika AAA- Rindsfilet Schweiz	Fr. 58.00 /p.P.
Menue 6	Lamm-Geschnetzeltes AAA- Lammfleisch vom Bündner Bergschaf aus Steinmaur (Pro Specie Rara Rasse)	Fr. 48.00 /p.P.
Menue 7	Lamm-Rack AAA- Lammfleisch vom Bündner Bergschaf aus Steinmaur (Pro Specie Rara Rasse)	Fr. 48.00 /p.P.
Menue 7	Braten-Buffett: Kalbsbraten & Schweinsbraten An würziger, dunkler Kräuter-Bratensauce	Fr. 48.00 /p.P.
Menue 8	Kalbs-Kotellette auf frischen Pilzen (Seitlinge) an kräftiger Rosmarin-Kräutersauce AAA- Kalbfleisch aus der Schweiz	Fr. 62.00 /p.P.
Menue 9	Rindfleisch-Vogel Würziges Rindfleischbrät mit einem Rindsplätzli umwickelt, an würziger, dunkler Kräuter-Bratensauce	Fr. 46.00 /p.P.
Menue 10	Hackbraten „Grossmutter Art“ Mit Rind und Schweinefleisch, an würziger, dunkler Kräuter-Bratensauce	Fr. 46.00 /p.P.
Menue 11	Fondue Chinoise Bestes Schweizer Fleisch (Kalb, Rind, Poulet, Porc), würzige Gemüse-Bouillon im Caquelon, diverse leichte Quark-Saucen, diverse Beilagen	Fr. 58.00 /p.P.
Menue 12	Winzer Fondue / Fisch Fondue Bestes Fleisch & bester Fisch im Weinfondue	Fr. 78.00 /p.P.

Menue 13	Buffet bm. Catering Royal (warm&kalt) Das exquisite Buffet – mit allem drum und dran: Fisch, Meeresfrüchte, Fleisch, Suppen, Gebäck, Käse, Früchte, Süss-Speisen, ...	Fr. 125.00 /p.P.
Menue Veg. 14	Gemüse – Ragout (Beilagen wie andere Menue's)	Fr. 38.00 /p.P.
Menue Veg. 15	Gemüse – Lasagne (Beilagen wie andere Menue's)	Fr. 38.00 /p.P.
Menue Veg. 16	Risotto in Variationen (Beilagen: Gemüsebouquette)	Fr. 36.00 /p.P.
Beilagen inkl.	Für alle aufgeführten Essen (exkl. Fondue's und Buffet Royal) empfehlen wir unsere hausgemachten, top-frischen Beilagen (vorwiegend in Bio-Qualität): Kartoffelgratin / Spätzli / Wild-Reis/ Schwarzer Reis / Risotto / Nudeln, Croquetten, ... Gemüsebouquett von Saisongemüse; zB. Bohnenbündchen, Karotten, Blumenkohl, Broccoli, Romanesco, Zucchetti, Lauch, ...	
Gegen Aufpreis		
Apero- Getränke	Ein Pauschalbetrag für ein umfassendes Getränke-Angebot (à discrétion): Proseco, Weisswein, Bier, Appenzeller-Flauder, Orangensaft, Mineralwasser, Brunnenwasser	ab Fr. 28.00 /p.P.
Getränke	Ein Pauschalbetrag für ein umfassendes Getränke- angebot (à discrétion): Rotwein 7dl, Bier, Apfelwein, Schorle/Süssmost, Mineralwasser, Brunnenwasser, Ice Tea, Coca Cola, ...) Kaffee, Espresso, Tee, Grappa's, Fruchtbrand, Moscato, ...	ab Fr. 36.00 /p.P.
Suppen	Broccoli-Crème / Lauch-Crème / Kürbis Musquate / Spargel-Crème / Frischgemüse-Suppe / ... Unsere Suppen sind hausgemacht und frisch zubereitet!	Fr. 7.50 /p.P.
Salatbuffet	Verschiedene Saison-Salate auf dem Buffet, wie: Nüssler, Gurken, Tomaten, Aubergine, Grüner Salat gemischt, Randen, Kabis, Sellerie, Rüebli, Mais, u.a. Antipasti-Platten wie: Aubergine, Paprika, Zucchetti, Zwiebeln, ...	ab Fr. 18.00 /p.P.
Dessert-Teller	Délice Himbeer-Tiramisu im Kristallgläschen, Früchte / Beeren, Schoggi-Küchlein, Glacée, Bisquit, ...	Fr. 20.00 /p.P.
Dessert- Buffet	Traumhaftes Dessertbuffet „Surprise“ Crèmeschnitte & Schwarzwäldertorte am Meter, Frische Ananas, Dessert Surprise „Feines in Kristallgläschen“ wie: Mousse au Chocolat, Himbeer-Tiramisu mit caramelisierten Macadame-Nüssen, Maracuja-Passionsfrucht auf Tahiti-Vanille, Crème Blanche au Cointreau auf Orangenfilets/Saisonfrüchten mit Echtgold-Flitter, Bailys-Mousse auf Bisquit mit Choco-Caramel- häubchen, u.a., delikate Käseplatte mit Früchten und feinen Broten Extras: Fruchtspiegel, Mini-Patisserie, Konfekt, Schoggi-Brunnen, ...	ab Fr. 28.00 /p.P.

Bei diesen Menüs ist das Buffet bedient. Auf Wunsch wird auch eine Voll-Bedienung angeboten, oder kombiniert Buffet / Serviert, oder was Sie wünschen.

Ab 30 Personen (Kleinere Gruppen: + 10% Zuschlag)