

### Übersicht über die Menüvorschläge

	Seiten
Apéroköstlichkeiten	2 - 3
Apérobuffets	4
Suppen / Salate / Vorspeisen	5 - 6
Kalte und warme Buffets	7 - 10
Verschiedene Menues	11
Desserts	12 - 13
<b>Geschirrmiete</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Beratung und Bestellung über die Sentosa-Crew</li> <li>&gt; Die umfangreichen Buffets werden nur ab 20 Personen geliefert</li> <li>&gt; Die verschiedenen Menues werden ab 15 Personen geliefert</li> <li>&gt; Alle Preise in CHF inkl. MwSt</li> </ul>	

**Mundhäppchen mit**

Lachsmousse, Schinkenmousse, Mostbröckli,  
Käsemousse, Rindshufttartar, Frischkäse,  
Morchelterriner

Stk. Fr. 2.80

**Tomaten-Mozarella-Spiessli**

mit frischem Basilikum

Stk. Fr. 2.40

**Runde belegte Brötli**

Thon, Lachs, Mostbröckli, Roastbeef, Käse, Rohschinken,  
grüne Spargeln, Crevetten, Pouletcurry, Braten, Schinken,  
Ei, Hüttenkäse mit Schnittlauch, Salami

Stk. Fr. 4.00

**Herzbrot gross gefüllt** (für ca. 12 Personen)

mit Mostbröckli und Rohschinken oder Käse

Stk. Fr. 120.00

**Partybrot am Meter** (1 m für ca. 14 Personen)

gefüllt mit Roastbeef, Salami, Fleischkäse, Schinken,  
Käse, Mostbröckli, Salat, Tomate, Gurken, Ei

Stk. Fr. 95.00

**Knusprige Party-Brötli gefüllt**

helles Brötli mit Rauchlachs, Meerrettich, Salat und  
Zwiebeln,  
dunkles Brötli mit Roastbeef, Salat und Gurken,  
Zehnkorn-Brötli mit Kalbfleischwurst, Salat, Tomate  
und Gurken,  
Sesambrötli mit Rohschinken, Salat und Ei,

Stk. Fr. 3.90

**Focaccia-Brot mit Zahnstocher**

gefüllt mit Parmaschinken, Bresaola, Citterio-Salami,  
garniert mit frischem Basilikum und getrockneten  
Tomatenstückli

Stk. Fr. 2.70

oder rustikaler, in 12 Stücke geschnitten

Brot Fr. 40.00

**Kalbfleischhamburgerli**

garniert mit Silberzwiebeln und Gurken

Stk. Fr. 2.50

**Laugengipfel**

gefüllt mit Lachs, Meerrettich, Salat und Zwiebeln,  
halbiert

Stk. Fr. 6.00

**Party-Laugenbrötli**

gefüllt mit Schinken, Mostbröckli, Salami, Rohschinken,  
Käse, Tomaten und Salat

Stk. Fr. 4.00

<b>Oriental-Säckli</b>	Teigtäschli gefüllt mit einer Hackfleisch-Tomaten-Zwiebelfüllung	Stk.	Fr.	3.50
<b>Pouletbrüstli-Streifen</b>	umhüllt mit Spinat im Teig	Stk.	Fr.	2.80
<b>Käsecocktail</b>	Käsewürfeli mit Tête de Moine und frischen Früchten garniert	Stk.	Fr.	2.50
<b>Meat Ball's</b>	saftige Fleischbällchen mit Chilisauce	Stk.	Fr.	1.80
<b>Gemüse-Dips</b>	knackige Gemüwestücke mit delikater Dipsauce im Glas	Stk.	Fr.	4.50
<b>Früchtespiessli</b>	frische Früchte z.B. Ananas, Melone, Kiwi, Trauben und Orange am Spiess			
			klein	Stk. Fr. 3.80
			gross	Stk. Fr. 5.60
<b>Antipasti-Spiessli</b>	gegrillte Zucchetti, Peperoni, Oliven und getrocknete Tomate	Stk.	Fr.	2.80
<b>Pumpernickel</b>	mit Lachs belegt	Stk.	Fr.	3.50
<b>Crevettencocktail</b>	im Glas	Stk.	Fr.	4.40
<b>Crevettenspiess</b>	mit Ananas	Stk.	Fr.	5.30
<b>Blätterteig-Gebäck</b>	mit Sesam, Käse, Mohn, Oliven und Mandeln	100g	Fr.	8.50
<b>Italian Canapés</b>	getoastetes Brot mit delikater Peperonibutter, Citterio-Salami, Gurken und Oliven	Stk.	Fr.	2.60
<b>Bruscette</b>	mit frischen Tomatenwürfel	Stk.	Fr.	2.90
<b>Grissinistengel</b>	umwickelt mit feinstem spanischem Rohschinken	Stk.	Fr.	3.80
<b>Tortilla Chips</b>	mit mexican Dipsauce	Pro Person	Fr.	2.90

(alle Apéro-Buffets ab 15 Personen)

### „Everytime“

Runde belegte Brötli mit Lachsmousse, Thon, Ei Schinkenmousse, Pouletcurry,  
Knusprige Tischbürli gefüllt mit Roastbeef, Käse, Salami, Mostbröckli und Rohschinken  
Kalbfleischhamburgerli  
Laugengipfel mit feinstem Rauchlachs gefüllt  
Focacciabrot gefüllt mit Citterio Salami und Bresaola  
Tomaten-Mozarella-Spiessli mit Basilikum  
Früchtespiessli  
Gemüse-Dip  
Meat Balls

Pro Person Fr. 24.00

### „Festival der Liebe“

Antipasti-Spiessli  
Tomaten-Mozarella-Spiessli  
Käse-Trauben-Spiessli  
Rohschinkenplatte garniert mit Melonenwürfel  
Käsemousetörtli, Tartar- und Lachsbrötli  
Focacciabrot gefüllt mit Parmaschinken, Basilikum und Tomaten  
Panini Verona, gefüllt mit Bresaolacarpaccio  
Roastbeefbrötli  
Pouletbruststreifen mit Spinatfüllung  
runde, belegte Brötli mit Thon, Ei, Pouletcurry  
Früchtespiessli, Orientalsäckli, Meatballs, Gemüsedip  
Sushilöffel

Pro Person Fr. 33.00

## Suppen

Asiatische Gemüsesuppe	2,5 dl	Fr.	6.90
Bündner Gerstensuppe		Fr.	7.40
Tomatencrèmesuppe		Fr.	6.90
Cazpaccio		Fr.	6.90
Minestrone		Fr.	7.40
Gulaschsuppe		Fr.	8.90
Kürbiscrèmesuppe		Fr.	7.40
Kokossuppe mit Zitronengras		Fr.	6.90

## Salate

Grüner Blattsalat gemischt	Pro Person	Fr.	7.50
Kleiner gemischter Salat, 5 Sorten	Pro Person	Fr.	10.50

## Salatbuffet

10 Sorten zur Auswahl:

Cäsar-Salat mit gebratenem Speck,  
Brotcroutons und Parmesan, Kartoffel-,  
Reiscurry-, Rübli-, Tomatensalat mit  
Mozzarella und Basilikum, Sellerie-, Gurken-,  
Bohnen-, Chabissalat mit Speck, Maissalat,  
Chicoréesalat mit Orangen, Lauchsalat mit  
Äpfeln und Speck, Teigwaren-, russischer  
Salat, Sommer- und grüner Salat, griechischer  
Salat mit Feta-Käse, Randensalat, Glasnudelsalat  
grüner Blattsalat

pro Person Fr. 18.00

## Kalte Vorspeisen

### Seemannsteller

Mit feinstem Rauchlachs, raffinierten Lachscrêpes und geräucherten Forellenfilets, garniert mit Meerrettichschaum, Zwiebeln, Zitrone und Kapern und buntem Blattsalat

Fr. 19.50

### Schlemmerteller Italien

Grillierte Auberginen mit Gemüsefüllung, eingelegte Peperoni, getrocknete Tomaten, Feta-Käse umwickelt mit Rohschinken, würziger Bresaola mit Parmesan und knackigem Blattsalat

Fr. 18.50

Thunfischcarpaccio

Fr. 16.50

Geräuchte Pouletbruststreifen mit Orangensauce und buntem Blattsalat garniert

Fr. 15.00

Landrauchschinken mit Melone, Trauben und Blattsalat garniert

Fr. 14.50

Vitello Tonnato, garniert mit Cherrytomaten und Kapernäpfel

Fr. 16.00

## Warme Vorspeisen

Pastetli mit köstlicher Kalbsmilkenfüllung

Fr. 14.50

Gemüseravioli mit feiner Rahmsauce

Fr. 14.00

Tortelloni mit Spinat-Ricottafüllung

Fr. 14.00

(alle Buffets ab 20 Personen)

### **Einfaches kaltes Buffet**

Bündnerplatte, Roastbeef-Bratenplatte mit Tartarsauce, Schinken mit Spargelspitzen,  
Kalbfleischpastete mit erfrischender Cumberlandsauce, Rohschinken mit Melone,  
grillierte Pouletschenkel garniert mit gefüllten Eiern, Käseplatte,  
geräucherte Forellenfilets aus dem Zürichsee mit Meerrettichschaum,

Selleriesalat, Tomatensalat mit Mozzarella, Maiscurrysalat, Kartoffelsalat, griechischer  
Salat, gemischte knusprige Bürli

Fr. 48.00

### **Kaltes Buffet „Gourmet“**

Rauchlachs, garniert mit Meerrettichschaum, Zwiebeln, Zitronen, Kapern,  
Crevettencocktail

Geräucherte Forellenfilets aus dem Zürichsee

Vittello Tonnato mit Thonsauce

Roastbeef - Bratenplatte mit Tartarsauce

Grillierte Pouletschenkel mit delikater gefüllten Eiern

Bünderspezialitäten

Rohschinken mit Melone,

Antipastiplatte

Käseplatte

Morchelterrinen

Königspastete mit Cumberlandsauce

Bresaola Carpaccio

Pouletcocktail

5 Sorten Salat nach Wahl

Gemischte Bürli und Butter

Fr. 62.00

## „Schlemmer-Buffer“

### Kalt:

Lachsplatte garniert mit Meerrettichschaum  
Roastbeef mit frischer Tartarsauce  
Bündner Rohschinken mit Melone  
Carpaccio mit Bresaola und Parmesan  
Gefüllte Tomaten mit Thonmousse  
Grillierte Auberginen, eingelegte Peperoni und Tomaten  
Feta-Käse umwickelt mit Landrauchschinken  
Frischer Saisonsalat mit italienischem Hausdressing

Fr. 39.00

### Warm:

Salmfilet mit Salbei und Rohschinken  
Kalbfleischrollen mit Pestosauce  
Schweinsfilet-Päckli mit Gemüsefüllung  
Feurige Kartoffeln, wilder Reis  
Saisonale Gemüseauswahl

Fr. 39.00

## Buffer „Trio Grande“ (warm)

Kalbsgeschnetzeltes an feiner Rahmsauce  
Currygeschnetzeltes mit Pouletfleisch  
Mexican Geschnetzeltes mit Schweinefleisch  
Reis und hausgemachte Eierspätzli

Fr. 37.00



## Buffet „Fantastica“

### Kalt:

Lachsrouladen gefüllt mit geräuchertem Forellenfilet  
Bresaola Carpaccio garniert mit Parmesan  
Pouletbrüstli geräucht an herrlich erfrischender Orangensauce  
Bündnerplatte  
Roastbeefplatte mit frischer Tartarsauce  
Rohschinkenplatte mit Melonen  
Antipastiplatte  
Cäsarsalat mit Speck und Brotcrouton  
Tomatensalat mit Mozzarella und frischem Basilikum  
Maissalat, Selleriesalat, Rüeblisalat, Gurken mit Peperonistreifen, knusprige Partybrötli  
Fr. 42.00

### Warm:

Zarter Kalbshohrücken an feiner Kräutersauce  
Gourmetfilet vom Schwein gefüllt mit Mostbröckli und frischen Kräutern  
Saftige Pouletpartyschenkel  
Safranrisotto mit Steinpilzen  
Nudeln  
Marktgemüse  
Fr. 42.00

## Buffet „Ueli de Pächter“

Schweinsbraten oder Pariserbraten mit Jus  
Kalbsbraten mit Pflaumen gespickt  
Lammgigot mit Knoblauch und Kräutern  
Pouletflügeli vom Grill  
Kartoffelgratin  
Bunter Gemüsetopf oder 3 Sorten Gemüse  
Fr. 42.00

## „Italienisches Buffet“

### Kalt:

Bresaola mit Parmesan  
Geräuchertes Rindfleisch mit Kräutervinaigrette  
Gewürzschinken mit Spargel  
Vitello Tonnato  
Serranoschinken mit Melone  
Potpourri von verschiedenen feinen Salami  
Lachscrêpes mit Frischkäsefüllung  
Meeresfrüchtesalat  
Tomatensalat mit Mozzarella und frischem Basilikum  
Palette von grünen Salaten  
Mariniertes Gemüse im Kräuteröl  
Reichhaltiger Brotkorb

Fr. 41.00

### Warm:

Saftiger Kalbsbraten mit Rosmarin  
Zartes Pouletbrüstli mit Gemüsefüllung  
Hausgemachte Lasagne  
Ratatouille  
Penne Nudeln mit Schinken, Champignon-Rahmsauce  
Rigatoni mit Spinat-Ricottafüllung auf feinsten Tomatensauce

Fr. 42.00

## Verschiedene Menues serviert

### Menü 1

Kalbsgeschnetzeltes an feiner Calvados-Sauce und Gemüsepolenta,  
Bohnen mit Cherrytomaten Fr. 36.00

### Menü 2

Zarte Pouletbrüstli mit Spinatfüllung oder chinesische Gemüsefüllung  
mit süss-saurer Sauce, Wildreis Fr. 24.00

### Menü 3

Schweinssteak im Sauerrahm geschmort mit Speck-Chnoblisauce, breite  
Nudeln, Gemüsebouquet Fr. 34.50

### Menü 4

Heisser Bauernsaftschinken, Kartoffel-, Bohnen-, Tomaten- und  
Maissalat Fr. 22.00

### Menü 5

Schinken im Brotteig, Kartoffel- und Bohnensalat, Tomaten- und  
Maissalat Fr. 23.00

### Menü 6

Jambalaja: Kreolisches Reisgericht mit Schweinsfilet und Pouletstreifen  
mit Reis Fr. 26.00

### Menü 7

Mexican geschnetzeltes Schweinefleisch mit Mais- und Peperonistreifen  
rassig gewürzt, Trockenreis Fr. 22.50

## Vegetarisch

Safranrisotto mit Steinpilzen Fr. 14.00

Gemüselasagne mit frischem Gemüse Fr. 17.50

Nudeln à la Chef mit delikatem Pilzragout, leichter Safransauce oder  
köstlicher Tomatenrahmsauce Fr. 24.00

Tortelloni mit Ricottaspinatfüllung an feiner Käserahmsauce Fr. 17.50

## Desserts

Frischer Fruchtsalat ohne Rahm	Fr.	9.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr.	10.00
Exotischer Fruchtsalat	Fr.	10.50
Luftige Mousses: Erdbeer, Mango, Waldbeeren, Schoko- oder weisse Tobleronemousse	Fr.	9.50
Gebrannte Crème nach Grossmutter's Rezept	Fr.	9.00
Feinste Zitronenquarkcrème mit frischer Beerengarnitur	Fr.	9.50
Raffinierte Apfelcrème mit Calvados	Fr.	9.50
Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce	Fr.	9.00
Mascarpone-Crème mit erfrischenden Saisonbeeren	Fr.	9.50
Zimtparfait mit Zwetschgensauce	Fr.	9.00
Leichtes Tiramisù	Fr.	9.00
Panna Cotta mit frischen Waldbeeren	Fr.	9.50
Muothataler Rahm-Kirschtorte	Fr.	6.50
Idas Lebkuchen mit halbgeschlagenem Rahm	Fr.	7.50
Feine Schoggiwürfel mit feuchter Kokosglasur	Fr.	3.00
Konfekt in vielen Variationen	100 gr.	Fr. 9.00
Feinste Vacherintorte mit verschiedenen Aromen	p/Person	Fr. 10.00
Caramel-Köpfler mit Rahm	Fr.	8.00

### **„Bella Italia“**

Frischer Fruchtsalat,  
Mangomousse, Eiskaffeemousse in Becher,  
leichtes Tiramisù,  
Mascarponecrème mit frischen Waldbeeren,  
Panna Cotta,  
Kuchen und Konfekt

Fr. 18.00

### **„Fantastica“**

Frische Früchteplatte, Ananas Melonen, Orangen,  
Schoggi- und Mangomousse  
Zitronenquarkcrème mit frischer Beerengarnitur  
Gebrannte Crème  
Himbeer-Tiramisù  
Crèmeschnittli (klein)  
Schoggiwürfel mit feuchter Kokosglasur  
Kuchen und Konfekt  
Schoggi-Erdbeeren  
Meringues mit Rahm

Fr. 23.00

**Käsebuffet mit Brot und Butter** Fr. 12.50

**Dessertbuffet klein**  
(5 Sorten zur Auswahl) Fr. 15.00

**Hochzeits- und Geburtstagstorten werden gerne durch  
uns vermittelt**