

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
Geschirrmiete	
<ul style="list-style-type: none"> > Beratung und Bestellung über die Sentosa-Crew > Die umfangreichen Buffets werden nur ab 20 Personen geliefert > Die verschiedenen Menues werden ab 15 Personen geliefert > Alle Preise in CHF inkl. MwSt 	

Apéroköstlichkeiten

Mundhäppchen mit

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

Stk. Fr. 3.00

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. 15 Personen)

mit Mostbröckli und Rohschinken oder Käse

Stk. Fr. 135.00

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. 4.00

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. 50.00

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

Oriental-Säckli	Teigtäschli gefüllt mit einer Hackfleisch-Tomaten-Zwiebelfüllung	Stk.	Fr.	3.50
Pouletbrüstli-Streifen	umhüllt mit Spinat im Teig	Stk.	Fr.	3.00
Käsecocktail	Käsewürfeli mit Tête de Moine und frischen Früchten garniert	Stk.	Fr.	2.50
Meat Ball's	saftige Fleischbällchen mit Chilisauce	Stk.	Fr.	1.80
Gemüse-Dips	knackige Gemüsestücke mit delikater Dipsauce im Glas	Stk.	Fr.	4.50
Früchtespiessli	frische Früchte z.B. Ananas, Melone, Kiwi, Trauben und Orange am Spiess			
			klein	Stk. Fr. 3.80
			gross	Stk. Fr. 5.60
Antipasti-Spiessli	gegrillte Zucchetti, Peperoni, Oliven und getrocknete Tomate	Stk.	Fr.	3.50
Pumpernickel	mit Lachs belegt	Stk.	Fr.	3.50
Crevettencocktail	im Glas	Stk.	Fr.	4.40
Crevettenspiess	mit Ananas	Stk.	Fr.	5.30
Blätterteig-Flûtes	mit Sesam, Käse, Mohn, Oliven und Mandeln	Paket	Fr.	11.50
Italian Canapés	getoastetes Brot mit delikater Peperonibutter, Citterio-Salami, Gurken und Oliven	Stk.	Fr.	3.00
Bruscette	mit frischen Tomatenwürfel	Stk.	Fr.	3.00
Grissinistengel	umwickelt mit feinstem spanischem Rohschinken	Stk.	Fr.	3.80
Tortilla Chips	mit mexican Dipsauce	200 gr.	Fr.	9.00
Mini-Wrapes	am Spiess	Stk.	Fr.	3.00
Rohschinken-Melonen-Spiess		Stk.	Fr.	3.00

(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. 25.00

„Festival der Liebe“

Antipasti-Spiessli
Rohschinken-Melonen-Spiess
Käse-Trauben-Spiessli
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, Käsemousse
Früchtespiessli, Orientalsäckli, Meatballs, Gemüsedip
Lachspiessli
Mini-Pastetli mit Rauchschenkenmousse

Pro Person Fr. 35.00

Suppen

Asiatische Gemüsesuppe	2,5 dl	Fr.	6.90
Bündner Gerstensuppe		Fr.	7.40
Tomatencremesuppe		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

7 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, Trüffelsalami, würziger Bresaola mit Parmesan und knackigem Blattsalat

Fr. 20.00

Thunfischcarpaccio

Fr. 20.00

Geräuchte Pouletbruststreifen mit Orangensauce und buntem Blattsalat garniert

Fr. 18.00

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. 52.00
(Hauptspeise)

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 (Vorspeise):

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 (Hauptgang):

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 (Vorspeise):

Lachsrouladen gefüllt mit geräuchtem 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 (Hauptgang):

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 (Vorspeise):

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 (Hauptgang):

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

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. 25.00

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. 23.00

Menü 5

Schinken im Brotteig, Kartoffel- und Bohnensalat, Tomaten- und
Maissalat Fr. 24.00

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

Menü 8

Rindsfilet-Stroganoff, Trockenreis, buntes Gemüse Fr. 39.00

Menü 9

Schweinsfilet im Speckmantel, Nudeln, Paprikarahmsauce,
Broccoli mit Mandeln Fr. 36.00

Vegetarisch

Safranrisotto mit Steinpilzen Fr. 18.00

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

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.	9.50
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-Köpfli 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. 21.00

„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. 25.00

Käsebuffet mit Brot und Butter

Fr. 19.00

Dessertbuffet klein
(5 Sorten zur Auswahl)

Fr. 19.00

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