



GoldLine Catering

Uebersicht über die Menuevorschläge

	Seiten
Apéro	2 - 7
Salate	8 / 9
Suppen	10
Vorspeisen	11 / 12
Hauptgerichte	13 - 16
Desserts	17 / 18
Jahreszeiten - Menues	19 - 22
Buffets	23 - 29
Kalte Teller und Platten	30
Chäsfondue / Raclette	31
Fondue chinoise	32
Tischgrill	33
Geschirrmiete	34

Apéroköstlichkeiten

Gemischtes Blätterteigkonfekt

Mit Mohn, Kümmel, Sesam und Parmesan

Platte à 500 gr (ca. 15 - 20 Portionen) (alle Sorten) 52.50

Gemüse Cruautés mit Dips

Verschiedene Frischgemüse in mundgerechte Portionen geschnitten,
Serviert mit drei hausgemachten Spezialsaucen

Teller à 8 Portionen (Saisongemüse) 44.00

Mini Windbeutel gefüllt mit hausgemachten Frischkäsen

Meerrettichfrischkäse mit Mohn, Tomatenfrischkäse mit Basilikum, Frischkäse mit Hobelfleisch, Kräuterfrischkäse mit Knoblauch, Curryfrischkäse mit Mango, Hüttenkäse mit Nuss und Frucht

Platte à 36 Stück (ca. 7 - 10 Portionen) (3 Sorten) 72.00

Platte à 60 Stück (ca. 12 - 15 Portionen) (6 Sorten) 120.00

Mini Blätterteigkissen gefüllt

Lachs mit Sauerrahm, Emmentaler und Greyerzer, Tomate mit Mozzarella, Schinken und Bergkäse

Platte à 40 Stück (ca. 8 - 10 Portionen) (alle Sorten) 82.50

Apérospezialitäten kalt**Apéro Käsestickers**

Würziger Greyerzerkäse in mundgerechte Portionen geschnitten, garniert mit einem Stück Sauerteigbrot und frischen Saisonfrüchten

Platte à 36 Stück (7 - 10 Portionen) 72.00

Apérokonfektschalen gefüllt

Babylachstatar auf Meerrettichmousse und Garnitur
Crevettentatar auf Currymousse und Garnitur
Salamitatar auf Tomatenmousse und Garnitur
Spargeltatar auf Kräutermousse und Garnitur
Parmesantatar auf Baumnußmousse und Garnitur

Platte à 45 Stück (ca.8 - 10 Portionen) (alle Sorten) 112.50

Antipasti Apérospiessli

Grillzucchetti mit Pestomarinade Oliven mit Chilimarinade,
Auberginen vom Grill mit Kräutern Peperonispiessli Tri Colore,
Dörrtomaten mit Kapern, Ofentomaten mit Mozzarella

Platte à 20 Stück (ca. 5 - 7 Portionen) (1 Sorte) 60.00

Briöchefinger gefüllt

Mit Lachsmousse und belegt mit geräuchtem Junglachsfilet
Mit Entenmousse und belegt mit Bündner Salsiz
Mit Krebsmousse und belegt mit Fischrolle
Mit Käsemousse und belegt mit grünen Minispargeln

Platte à 40 Stück (ca. 10 - 14 Portionen) (alle Sorten) 160.00

Apéroklassiker kalt**Exklusive Canapés (1/4 Toastbrotsscheibe ohne Sulz)**

Babylachs mit Meerrettich und Garnitur
Hauspastete mit Früchtegarnitur
Mailänder Salami mit Gemüsegarnitur
Vorderschinken mit Früchtegarnitur
Rahmbrie mit Pfeffer und Früchtegarnitur
Eischeibe mit Currymousse und Garnitur
Salatgurke mit Kräutermousse und Garnitur

Platte à 28 Stück (ca. 7 - 10 Portionen) (alle Sorten) 84.00

Parisettekörbli gefüllt

Thonmousse mit Zwiebeln und Garnitur
Currymousse mit Black Tiger Crevette, und Garnitur
Meerrettichmousse mit Trutenbraten und Garnitur
Frischkrautermousse mit Saisongemüse und Garnitur
Tomatenmousse mit Salami, Oliven und Garnitur
Parmesanmousse mit Tête de Moine, Früchten und Garnitur

Platte à 30 Stück (ca. 7 - 10 Portionen) (alle Sorten) 105.00

Salonfähige Minisandwiches

Weggli mit Rauchlachs und Meerrettich
Laugenstern mit Salami und Tomate
Vollkornbrötli mit Rauchschinken und Gurke
Roggenbrötli mit Bündnerfleisch und Ei
Engadinerli mit Rahmbrie und Saisonfrucht
Minigipfeli mit Schnittlauchquark

Platte à 24 Stück (ca. 6 - 8 Portionen) (alle Sorten) 84.00

Apérospezialitäten warm**Apérogebäck „Standart“**

Chäschüechli	pro Stück	2.70
Mürbeteig, Hartkäse, Rahmguss und Gewürze		
Speckchüechli mit Zwiebeln	pro Stück	2.70
Mürbeteig, Rauchspeck, Zwiebeln, Käse und Rahmguss		
Lyonerchüechli	pro Stück	2.70
Mürbeteig, Kalbfleischwurst, Peperoni und Rahmguss		
Schinkengipfeli	pro Stück	2.70
Blätterteiggipfeli gefüllt mit Schinken		

Apérochüechli „Spezial“

Crevettenchüechli	pro Stück	3.20
Mürbeteig, Königscrevetten, Sellerie, Rahmguss und Dill		
Parmachüechli	pro Stück	3.20
Mürbeteig, Trockenfleisch, Peperoni, Parmesan und Oregano		
Waadtländerchüechli	pro Stück	3.20
Mürbeteig, Saucisson, Lauch, Rahmguss und Käse		
Spargelchüechli	pro Stück	3.20
Mürbeteig, Minispargeln, Parmesan und Rahmguss		
Waldpilzchüechli	pro Stück	3.20
Mürbeteig, Saisonpilze, Zwiebeln, Kräuter und Rahmguss		

Cocktailspezialitäten

Scampispiessli mit Kräuterdip	pro Stück	3.50
Lammfiletspiessli mit Tartardip	pro Stück	3.50
Schweinsfiletspiessli mit Barbequedip	pro Stück	3.50
Pouletspiessli mit Curry - Ingwerdip	pro Stück	3.50
Meatballspiessli mit Tzaizikidip	pro Stück	3.50
Datteln im Speckmantel am Spiess	pro Stück	3.50
Platte à 45 Stück (ca. 10 - 15 Portionen)	(3 Sorte nach Wahl)	157.50

Apérobuffet „Pfannenstiel“

(ab 15 Personen)

Gemüse Crudités mit Dips

Verschiedene Frischgemüse in mundgerechte Portionen geschnitten, serviert mit drei Hausgemachten Spezialsaucen

Mini Blätterteigkissen gefüllt

Lachs mit Sauerrahm, Emmentaler und Greyerzer, Tomate mit Mozzarella, Schinken und Bergkäse

Apéro Käsestickers

Würziger Greyerzerkäse in mundgerechte Portionen geschnitten, garniert mit einem Stück Sauerteigbrot und frischen Saisonfrüchten

Apérokonfektschalen gefüllt

Babylachstatar auf Meerrettichmousse Crevettentatar auf Currymousse
Salamitatar auf Tomatenmousse Spargeltatar auf Kräutermousse
Parmesantatar auf Baumnussmousse

Exklusive Canapés (1/4 Toastbrotsscheibe ohne Sulz)

Babylachs mit Meerrettich und Garnitur Rahmbrie mit Pfeffer und Früchtegarnitur
Hauspastete mit Früchtegarnitur Eischeibe mit Currymousse und Garnitur
Vorderschinken mit Früchtegarnitur Salatgurke mit Kräutermousse und Garnitur
Mailänder Salami mit Gemüsegarnitur

Preis pro Person 22.50

Apérobuffet „Zimmerberg“

(ab 20 Personen)

Mini Windbeutel gefüllt mit hausgemachten Frischkäsen

Meerrettichfrischkäse mit Mohn,
Tomatenfrischkäse mit Basilikum,
Frischkäse mit Hobelfleisch,

Kräuterfrischkäse mit Knoblauch,
Curryfrischkäse mit Mango,
Hüttenkäse mit Nuss und Frucht

Antipasti Apérospiessli

Grillzucchetti mit Pestomarinade
Auberginen vom Grill mit Kräutern

Oliven mit Chilimarinade,
Ofentomaten mit Mozzarella

Briöchefinger gefüllt

Mit Lachsmousse und Junglachsfilet
Mit Krebsmousse und Fischrolle

Mit Entenmousse und Bündner Salsiz
Mit Käsemousse und Minispargeln

Parisettekörbli gefüllt

Currymousse mit Black Tiger Crevette
Frischkräutermousse mit Saisongemüse
Meerrettichmousse mit Paprikachorizo

Champignonmousse mit Trutenbraten
Tomatenmousse mit Salami, Oliven
Hüttenkäse mit Tête de Moine und Früchten

Apéro Chüechli warm

Chäschüechli
Lyonerchüechli
Spargelchüechli

Speckchüechli mit Zwiebeln
Waadtländerchüechli
Waldpilzchüechli

Preis pro Person 29.50

Salatbuffet als Vorspeise

Stellen sie ihr persönliches Salatbuffet nach Ihren Wünschen zusammen

Wählen sie: 5 Gemüsesalate 2 Blattsalate
1 Spezialsalat 2 Salatsaucen
inkl. Partybrötli und Butter

Wir berechnen 300gr Salat/Pers. Preis pro Person 13.50

Salatbuffet als Beilage

Wählen sie: 2 Gemüsesalate 1 Blattsalat
1 Beilagensalat 2 Salatsaucen
inkl. Partybrötli und Butter

Wir berechnen 350gr Salat/Pers. Preis pro Person 14.50

Gemüsesalate

Weisschabissalat mit Speck
Maissalat mit Peperoni
Randensalat mit Zwiebeln
Grüner Bohnensalat mit Knoblauch
Tomatensalat mit Gartenkräutern

Rüebli Salat mit Sauerrahm
Gurkensalat mit Kräutern
Selleriesalat mit Äpfeln
Peperonisalat mit roten Zwiebeln
Russischer Salat

Blattsalate

Nüsslisalat (Saison)
Kopfsalat
Lattichsalat

Eisbergsalat geschnitten
Roter Brüsseler
Gemischte Blattsalate

Spezialsalate

California Salat	Rüebli und Weisschabis mit rassigem Gauchodressing
Griechischer Salat	Gurken, Tomaten, Peperoni, Zwiebeln, Fetakäse und Oliven
Calabrese Salat	Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikumpesto
Schwyzersalat	Tomaten, Gurken, Bohnen, Kartoffeln, Speck und Bergkäse
Toskanasalat	Verschiedene Grillgemüse mit Oliven und Italienischen Kräutern
Chinasalat	Frisches Wokgemüse mit Shitakepilzen an süssem Chillardressing

Frühlingssalat (März bis Mai)	Salat von grünen und weissen Spargeln mit Tomatenvinaigrette
Sommersalat (Juni bis August)	Gurken, Bohnen, Tomaten, Kartoffeln, Oliven und Thunfisch
Herbstsalat (September bis November)	Salat von gemischten Waldpilzen nach Marktangebot
Wintersalat (Dezember bis Februar)	Salat von Riesencrevetten, Wokgemüse und exotischen Früchten

Beilagensalate

Schweizer Kartoffelsalat	Mit Salzgurken, Zwiebeln, Speck, Kräutern und Joghurdressing
Bayrischer Kartoffelsalat	Mit Salzgurken, Äpfeln, Radiesli, Zwiebeln und Bouillon
Curryreissalat	Reis mit frischen Früchten und Nüssen an Currydressing mit Chili
Hörnliсалat	Hörnli, Landjäger, Schweizer Hartkäse, Ei, Gurken und Tomaten

Salatsaucen

French Dressing	Toskana Dressing
GaUCHO Dressing	Balsamico Dressing

Brotbuffet

Partybrötlibuffet	Laugenbrötli, Weggli, Kornbrötli, Roggenbürli, Engadinerbrötli, Semmeli, Hirtenbrötli, Nussbrötli, Bauernbrötli und Butterportionen
	Preis pro Person 2.50

Suppen

Suppen ohne Fleisch Preis pro Person 9.00

Kressecreme serviert mit Tomaten, Rahm und Kräutern
Rüeblicreme mit Orangenfilets und Mohnrahmhaube

Suppen mit Fleisch Preis pro Person 9.50

Waldpilzcreme mit Trutenschinkenwürfeli und Rahm
Lauchcreme mit Saucissonwürfeli und Schnittlauchrahm

Suppen mit Fisch Preis pro Person 10.50

Maiscreme mit Curry, Riesencrevetten und Dillrahm
Räuschlingcreme mit Zürisee-Egli und Tomatenrahm

Klare Suppen Preis pro Person 11.50

Consommé mit Sherry und Trüffelädli
Consommé mit Grillgemüse, Tomatenwürfeli und Steinpilzen

Saisonsuppen Preis pro Person 12.50

Parma Gerstensuppe mit Parmaschinken, Gemüse, Frischkräutern und Rahm
Dezember bis Februar

Grüne Spargelcremesuppe serviert mit Zanderfiletwürfeli und Estragon
März bis Mai

Gazpacho „Andalus“ Kalte Spanische Gemüsesuppe mit Olivenöl
Juni bis August

Kürbiscremesuppe Serviert mit Rehroschinken und Mohnrahmhaube
September bis November

Vorspeisen

Antipastiteller als Vorspeise ab 12 Personen

Ihr persönlich zusammengestellter Vorspeiseteller

Wählen sie 4 verschiedene Antipastigerichte nach ihrem Wunsch

Mit frischem Weissbrot und hausgemachter Tomaten - Olivenbutter

Preis pro Person 24.00

Tapasbuffet als Apéro ab 15 Personen

Ihr persönlich zusammengestelltes Tapasbuffet

Wählen sie 6 verschiedene Antipastigerichte nach ihrem Wunsch

Mit verschiedenen Würfelbrot

4 bis 5 Portionen pro Person Preis pro Person 32.00

Cocktailbuffet als Vorspeise ab 20 Personen

Ihr persönlich zusammengestelltes Cocktailbuffet

Wählen sie 8 verschiedene Antipastigerichte nach ihrem Wunsch

Jeder Gast stellt sich seinen eigenen Vorspeiseteller zusammen.

Mit Baguettebrot und Tomatenbutter

4 bis 5 Portionen pro Person Preis pro Person 39.00

Gemüse-Antipasti

Carpaccio von Grillzucchini, serviert mit Trüffelschaum

Peperonifilets vom Grill, serviert mit Kräuterfrischkäse

Aufgeschnittene Kirschtomaten mit Basilikumöl und mariniertem Ziegenkäse

Fleisch-Antipasti

Parmaschinken dünn geschnitten, serviert mit Perlen aus der Honigmelone

Bresaolainvoltini gefüllt mit Tomatenmousse, serviert auf Peperoniragout

Rindsfiletcarpaccio, mariniert mit Parmesan und Rucolapesto

Frische Terrine, serviert mit Selleriesalat und Cumberlandsaucen

Kaltes Lammnierenstück rosa gebraten, serviert mit Meerrettichschaum

Fisch-Antipasti

Babylachsfilet aus dem Buchenrauch, serviert mit Meerrettichmousse

Thunfischcarpaccio, mariniert mit Mandelöl und serviert mit Kefenstrohsalat

Black Tigercrevette gebraten in Kräuteröl, serviert mit Currymousse

Jakobsmuschel gebraten im Speckmantel, serviert auf Glasnudelsalat

Hummercarpaccio mit Haselnussöl, Passionsfruchtjus und Tomatenragout

Hauptgerichte mit Schweinefleisch

Heisser Fleischkäse aus dem Ofen, serviert mit Kräutersenf Und einem Beilagensalatbuffet (siehe Salatbuffets)	21.50
Heisser Schinken aus dem Kräutersud serviert mit Meerrettichsenf Und einem Beilagensalatbuffet (siehe Salatbuffets)	24.50
Schweinhuftstreifen Speckwürfeli und Pilze, serviert an Rotweinjus	28.50
Schweinsbraten vom Hals Serviert mit frischem Kräuterjus	31.50
Schweinsbraten vom Nierstück Serviert mit Steinpilzrahmsauce	34.50
Saltinbocca vom Schweinsnierstück Mit Rohschinken und Salbeibutter	34.50
Schweinsfiletmedaillon umwickelt mit Rauchspeck An Cognacrahmsauce mit frischen Tomatenwürfeli und Kräutern	42.50

Hauptgerichte mit Rindfleisch

Ungarisches Gulasch Geschmort im Rotwein mit Zwiebeln und Peperoni	28.50
Brasato „Ticinese“ Rindschulterbraten geschmort im Merlot mit Gemüse	32.50
Rindsstroganow Rindshuftwürfeli an feiner Stroganowsauce mit Sauerrahm	36.50
Roastbeef „Englische Art“	

Rosa gebraten und serviert mit Bernaise Sauce 44.50

Hauptgerichte mit Kalbfleisch

Arrostini di Vitello Gerollte Kalbsbrustschnitten in Rotweinsauce mit Gemüse	27.50
Kalbsragout „Wiener-Art“ Serviert an einer Paprikarahmsauce mit Weisswein	28.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch Serviert an einer Edelpilzrahmsauce	35.50
Zitronenschnitzel vom falschen Filet Serviert an Zitronen-Kräuterrahmsauce	39.50
Kalbsbraten von der Unterspälte Serviert mit frischem Thymianjus	39.50
Kalbscarrébraten aus dem Ofen Serviert mit feiner Morchelrahmsauce	44.50
Kalbsfiletsteak vom Grill Serviert mit getrüffeltem Kalbsjus	48.50

Hauptgerichte mit Pouletfleisch

Pouletbruststreifen serviert an rassisiger Currysauce Und Fruchtcocktail aus frischen Früchten (extra)	28.50
Geschnetzelte Pouletbrüstli mit frischen Kräutern, Serviert an Champignonrahmsauce	28.50
Maispouletbrust gebraten im Kräuteröl, Serviert mit feiner Estragonrahmsauce mit Tomatenwürfeli	32.50

Beilagen

Alle unsere Fleischgerichte servieren wir ihnen mit einer Gemüseplatte (3 verschiedene Saisongemüse) und einer Stärkebeilage nach Wahl

Auswahl Stärkebeilagen

Trockenreis	Gemüsereis mit Kräutern
Weissweinsrisotto mit Basilikum	Tagliatelle
Hausgemachte Eierspätzli	Rahmpolenta
Salzkartoffeln	Kartoffelgratin

Hauptgerichte mit Fisch und Schalentieren

Eglifilets aus dem Zürichsee serviert mit Tomaten- und Spargelwürfeli,
Auf frischem Blattspinat, serviert mit flüssigem Zitronenbutter 39.50

Felchenfilets aus dem Zürichsee pochiert im Champagnerdampf,
Auf Rahmlauchgemüse, serviert mit Champagner-Safransauce 34.50

Seeteufelragout gebraten in Limettenöl,
An grüner Thaicurrysauce, Asia Wokgemüse mit Shitakepilzen 38.50

Black Tiger Crevetten gebraten mit Zitronengras, Ingwer und Kräutern,
Mit Peperoni, Zucchetti, Zwiebeln, Artischocken und Morcheln 39.50

Beilagen

Zu den Fischgerichten servieren wir eine Stärkebeilage nach Wahl

Hauptgerichte Vegetarisch

Äpler Makkaroni mit Bratkartoffeln, frischer Zwiebelschweize
An einer Weissweinsrahmsauce, überbacken mit Bündner Bergkäse
Und serviert mit frischen Apfelschnitzli 24.50

Gemüse - Capuns, Mangoldblätter gefüllt mit Spätzliteig
Und Gemüse, überzogen mit einer Weissweinsrahmsauce,
Tomatenwürfeli und überbacken mit Bündner Bergkäse 26.50

Broccoli Cannelloni an einer Kräuterrahmsauce mit Waldpilzen,
Frischem Tomatenragout mit Zwiebeln, Knoblauch und Basilikum
Und überbacken mit Parmesankäse 28.50

Thailändisches Gemüsecurry mit frischem Saisongemüse vom Markt,
Serviert an grüner Kokosnuss-Currysauce mit asiatischen Gewürzen
Und Basmatireis 31.50

Dessert

Gebrannte Crème mit Schlagrahm und Nougatkrokant	12.50
Vanillecrème mit Kirsch und frischen Saisonfrüchten	12.50
Panna Cotta mit frischen Himbeeren und Himbeermark	12.50
Tirami - Su mit Mascarpone, Löffelbiskuit und Espresso	12.50
Weisses Tobleronemousse auf Aprikosenmark und Rum	13.50
Dunkles Schokoladenmousse auf Orangenkompott	13.50
Erdbeermousse mit Zitrone, Pfefferminze und Rhabarbermark	13.50
Obstgartenmousse aus Steinobst auf Aprikosenmark	13.50
Zwetschgenmousse mit Zimt und frischen Früchten	13.50
Mandarinen - Orangenmousse mit Bergamotte	13.50
Zitronenmousse mit frischen Beeren auf Himbeermark	13.50
Mangomousse mit Ingwer auf Passionsfruchtmark	13.50
Frischer Fruchtsalat mariniert mit Bananenlikör	14.50
Exotischer Fruchtsalat mit Passionsfruchtmark	15.50
FrISCHE FRÜCHTEPLATTE in mundgerechte Portionen geschnitten	
Platte ab 10 Personen	Preis pro Person 14.50
KÄSEPLATTE verschiedene Käsespezialitäten mit Früchten, Nüssen und Brot	
Platte ab 10 Personen	Preis pro Person 9.50

Konfekt

Hauskonfekt	Platte à 500gr	49.00
Pariserkonfekt	Platte à 56 Stk (8 Sorten)	59.00
Luxenburgerli	Platte à 36 Stk (6 Sorten)	64.00

Dessertbuffet „Linth“ ab 15 Personen

Ihr persönlich zusammengestelltes Dessertbuffet

Wählen sie 4 verschiedene Desserts ganz nach ihrem Wunsch

Die ausgewählten Süßspeisen werden in kleinen Glastassen
Angerichtet und auf Platten als Buffet präsentiert.
Im Buffet enthalten ist eine Platte mit gemischtem Hauskonfekt

Preis pro Person 22.00

Dessertbuffet „Limmat“ ab 20 Personen

Ihr persönlich zusammengestelltes Dessertbuffet

Wählen sie 6 verschiedene Desserts ganz nach ihrem Wunsch

Die ausgewählten Süßspeisen werden in kleinen Glastassen
Angerichtet und auf Platten als Buffet präsentiert.
Im Buffet enthalten ist eine Platte mit Luxenburgerli

Preis pro Person 26.00

Frühlingsmenüs von Februar bis Mai

(ab 12 Personen)

Menü Mainau

Carpaccio von grünen Spargeln

Mariniert mit Haselnussöl, Frühlingszwiebeln und Safranbalsamico,
Serviert mit Rucola- Parmesansalat mit Tomatenvinaigrette,
Olivenbaguette und Cicolottibutter

Kalb carré braten im Ofen glasiert

Serviert mit frischer Morchelrahmsauce mit Wildkräutern,
Frischem Blattspinat, glasierten Rüeblen und Tagliatelle

Schokoladentasche gefüllt mit Schokoladenmousse und Honigmandeln
ausgarniert mit frischen Früchten und Fruchtmarmelade

Preis pro Person 81.50

Menü Reichenau

Marinierte Grillzucchini mit Baby Lachs

Dünne Zucchettis von Grill mit Rucolapesto und Kirschtomaten,
Dazu Junglachsfilet aus dem Buchenrauch, mariniert mit Blütenhonig,
Serviert mit Meerrettichmousse, Kornblumenfäden und Mohn,
Zwiebelbaguette und Zitronenbutter

Schweinsfilet am Stück gebraten

Serviert an Champagnerrahmsauce mit frischem Estragon,
Bündeln von grünen Minispargeln mit Rohschinken und Bärlauchspätzli

Ananascarpaccio mariniert mit Passionsfruchtmarmelade und Pfefferminze

Serviert mit Schokoladen- Bourbon Vanille Timbale und frischen Früchten

Preis pro Person 78.50

Sommermenüs von Juni bis August

(ab 12 Personen)

Menü Isola Bella

Carpaccio vom Kalbshuftfilet

Mariniert mit Mandelöl, Würfeln von Grillpeperoni und Hibiskusbalsamico,
Serviert mit zartem Blattspinat, sardischem Ziegenkäse, Cicolottidressing,
Tomatenbaguette und Olivenbutter

Schweins carré braten aus dem Ofen

Serviert mit sautierten Eierschwämmli, Kräutern aus der Toskana und Rahm,
Toskanagemüse mit Zucchini, Kirschtomaten, Artischocken und Basilikum,
Neue Kartoffeln mit Limetten- Kräuterbutter

Gianduja Timbale im Schokoladenmantel

Ausgarniert mit marinierten Orangenfilets und frischem Fruchtmarmelade

Preis pro Person 74.50

Menü Brissago

Riesengarnelen pochiert im Kräuter - Knoblauchöl

Serviert mit Avocadosquarkmousse im Zucchettimantel,
Auf gebratenem Fenchel - Kressesalat mit Safranvinaigrette,
Weissbrotbaguette und Schnittlauchbutter

Kalbfiletsteak mit Parmaschinken

Serviert mit getrüffeltem Merlotjus,
Peperonagemüse mit Zucchini, Kirschtomaten und Oregano,
Hausgemachter Kartoffelgratin

Café- Caramel Timbale mit Nougakrokant

Ausgarniert mit Sommerfrüchten und frischem Fruchtmarmelade

Preis pro Person 86.50

Herbstmenüs von September bis November

(ab 12 Personen)

Menü Lützelau

Marinierte Eglifilets aus dem Zürichsee

Pochiert und kalt mariniert mit Olivenöl, Tomaten und Limettenjus,
Serviert mit Kopfsalatherz, Olivenbrotröutons und Joghurt Dressing,
Haselnussbaguette und Pestobutter

Roastbeef rosa gebraten

Serviert mit hausgemachter Kräuterbutter,
Bohnenbündeli, Kohlrabi à la crème und Grilltomate,
Mit hausgemachtem Kartoffelgratin

Schokoladen Timbale mit Apfel und Safran

Ausgarniert mit marinierten Apfelfilets und Fruchtmarmelade

Preis pro Person 82.50

Menü Ufenau

Entenleberterrinen mit Apfelfilets

Frische Entenleberterrinen auf Apfelkompott,
Serviert mit lauwarmem Kartoffelsalat mariniert mit Baumnußdressing,
Haselnussbaguette und Mohnbutter

Stroganow vom Hirschfilet

Wildsauce mit Sauerrahm, Peperoniwürfeli, Steinpilzen und Salzgurken,
Frisches Rotkraut mit glasierten Marroni, gefüllte Äpfel mit Preiselbeeren
Und hausgemachte Eierspätzli

Schokoladenmousse mit Grüntee und Nougatkrokant

Ausgarniert mit frischen Beeren und Fruchtmarmelade

Preis pro Person 79.50

Adventsmenüs im Dezember

(ab 12 Personen)

Chlausmenü

Rehroschinken Carpaccio

Mariniert mit Pinienkernöl, Wachholderhonig und rosa Pfeffer,
Serviert mit Minilattichsalat, Apfelfilets und Erdnussvinaigrette,
Vollkornbaguette und Orangenbutter

„Brasato“ von der Rindshuft, geschmort im Clevner aus dem Barrique

Serviert mit sautierten Waldpilzen, Kräutercroûtons und Speckstreifen,
Bohnenbündeli, glasierten Rübli, Blumenkohlröschen,
Und breiten Butternudeln

Aprikosen- Mandel Timbale mit weissem Schokoladenmousse

Ausgarniert mit frischen Winterfrüchten und Fruchtmarmelade

Preis pro Person 76.50

Weihnachtsmenü

Weihnachtsteller

Entenleberterrinen mit Birnenkonfi, Gravedlachs mariniert mit Zitrusfrüchten,
Rehroschinken mit Trüffel-mousse und Lattichsalat mit Erdnussvinaigrette,
Haselnussbaguette und Mohnbutter

Rindsfilet am Stück gebraten

Serviert mit getrüffeltem Morcheljus,
Glasierten Rübli, Safranfenchel und Spargelbündeli,
Frischer Kartoffelstock mit Vanille

Adventsdessert

Überraschungsteller mit kleinen Köstlichkeiten

Preis pro Person 89.50

Buffet „Zürisee“

(ab 15 Personen)

Vorspeisenbuffet

Rüebli­salat mit Sauerrahm	Grüner Bohnensalat mit Koblauch
Maissalat mit Erbsli	Randensalat mit Paprika
Tomatensalat mit Zwiebeln	Chabissalat mit Speckwürfeli
Gurkensalat mit Kräutern	Blattsalat nach Saison
Italian Dressing	French Dressing
Gemischte Partybrötli	Butterportionen

Hauptgangbuffet

Kalbfleischhacktätschli serviert an einer Waldpilzrahmsauce,
Rindsschmorbraten in Clevner geschmort mit Bratgemüse,
Schweinschuttbraten aus dem Ofen, serviert mit frischem Kräuterjus

Gemüseplatte nach Saison mit drei verschiedenen Gemüsen,
Hausgemachter Kartoffelgratin und frische Eierspätzli

Dessertbuffet

Gebrannte Crème mit Mandelrahm	Erdbeermousse mit Pfefferminze
Schokoladenmousse mit Pflümli	Frischer marinierter Fruchtsalat
Panna Cotta mit Aprikosenmark	

Platte mit gemischtem Hauskonfekt

Preis pro Peron 62.00

Buffet „Vierwaldstädtersee“

(ab 15 Personen)

Vorspeisenbuffet

Rüebli­salat mit Kräuterrahmsauce	Kefensalat mit Rüebli­vinaigrette
Tomatensalat mit Bergkäse	Rettichsalat mit Safrandressing
Gebratener Zucchettisalat	Selleriesalat mit Äpfeln
Schwyz­er Salat mit Speck und Käse	Blattsalat nach Saison
Italian Dressing	Joghurt Dressing
Gemischte Partybrötli	Butterportionen

Hauptgangbuffet

Luzerner Gschätzlets mit Kalbfleisch und Brätchügeli an Pilzrahmsauce,
Urner Lauchschmorplätzli, Rindssaftplätzli mit Lauch an Paprikarahmsauce,
Schweinsnierstück aus dem Ofen mit Dörrzwetschgen und Kräuterjus

Gemüseplatte nach Saison mit drei verschiedenen Gemüsen,
Hausgemachter Kartoffelgratin und breite Butternudeln

Dessertbuffet

Weisses Tobleronemousse	Heidelbeermousse mit Blaubeeren
Karamel Panna Cotta	Obstgartenmousse mit Schuss
Frischer marinierter Fruchtsalat	

Platte mit gemischtem Hauskonfekt

Preis pro Peron 64.00

Buffet „Lac de Neuchâtel“

(ab 15 Personen)

Vorspeisenbuffet

Rüebli - Selleriesalat mit Rahmsauce	Champignonsalat mit jungen Zwiebeln
Tomatensalat mit Vacherinkäse	Grüner Bohnensalat mit Speck
Gurkensalat mit Paprika und Kräutern	Russisch Salat mit Ei
Maissalat mit Peperoniwürfeli	Blattsalat nach Saison
Kräuterdressing	Sauerrahmdressing
Gemischte Partybrötli	Butterportionen

Hauptgangbuffet

Rindshuftrollen gefüllt mit Kräuterfrischkäse an würzigem Tomatenragout,
 Kalbsragout mit Lauchgemüse an Weissweinsrahmsauce,
 Schweinsfiletsteak im Speckmantel mit sautierten Kräutersaitlingen
 Gemüseplatte nach Saison mit drei verschiedenen Gemüsen,
 Hausgemachter Kartoffelgartin und breite Butternudeln

Dessertbuffet

Schokoladenmousse mit Birnen	Vanillecrème mit Marcsultaninen
Zwetschgenmousse mit Zimt	Aprikosenmousse mit Schuss
Frische marinierte Waldbeeren	

Platte mit gemischtem Dessertkonfekt

Preis pro Peron 65.00

Buffet „Lago Maggiore“

(ab 20 Personen)

Vorspeisenbuffet

Rüebli-salat mit Balsamico Dressing	Gurkensalat mit Meerrettichrahm
Tomatensalat mit Mozzarella	Maissalat mit roten Bohnen
Blattsalat nach Saison	
Toskana Dressing	French Dressing mit Zitrone
Gemischte Partybrötli	Butterportionen

Platte mit verschiedenen, marinierten Gemüsen nach Marktangebot

Hauptgangbuffet

Glasierter Kalbsbraten serviert im Merlotjus mit Grillgemüse,
 Saltimbocca vom Schweinsnierstück mit Rohschinken und Salbeibutter,
 Sautierte Rindshuftwürfel mit frischen Kirschtomaten und Peperonistreifen
 Gemüseplatte nach Saison mit drei verschiedenen Gemüsen,
 Frische Rahmpolenta und Tagliatelle mit Ruccolapesto

Dessertbuffet

Stracciatellamousse mit Schoggisauce	Vanillecrème mit frischen Erdbeeren
Tiramisu mit Moccakör	Fruchtsalat mit frischen Südfrüchten
Zitronenmousse mit Himbeermark	

Platte mit gefüllten Makkaronen

Preis pro Peron 69.00

Buffet „Lej da Silvaplauna“

(ab 20 Personen)

Vorspeisenbuffet

Tomatensalat mit Bündner Bergkäse	Selleriesalat mit Baumnüssen
Rüebli-salat mit Paprikarahmsauce	Bohnensalat mit Knoblauch
Gurkensalat mit Alpenkräutern	Rotchabissalat mit Äpfeln
Maissalat mit roten Zwiebeln	Blattsalat nach Saison
Bündner Kräuter Dressing	Quark Dressing mit Schnittlauch
Gemischte Partybrötli	Butterportionen

Hauptgangbuffet

Capuns „Val Lumnezia“ mit Trockenfleischwürfeli und Bergkäserahmsauce,
Kalbsbraten aus dem Ofen, serviert an Steinpilzrahmsauce,
Gebratene Perlhuhnbrüstli mit sautiertem Grillgemüse und Alpenkräutern

Gemüseplatte nach Saison mit drei verschiedenen Gemüsen,
Frische Eierspätzli und Kartoffelstock mit geröstetem Mohn

Dessertbuffet

Rahmcaramelcrème mit Nougatkrokant	Erdbeermousse mit Minze
Schokoladenmousse mit Bratapfel	Orangensalat mit Bündner Röteli
Zwetschgenmousse mit Zimt	

Kleine Käseplatte mit Früchten, Nüssen und Birnenbrot
Platte mit gemischtem Dessertkonfekt

Preis pro Person 69.00

Spaghettiplausch

(ab 15 Personen)

Gemischter Salatteller

Mit frischen Gemüse- und Blattsalaten nach Marktangebot,
Serviert mit Hausdressing, Partybrötli und Butter

Kleiner Spaghettiplausch mit 3 Saucen nach freier Wahl

250gr Spaghetti / Person Preis pro Person 34.00

Grosser Spaghettiplausch mit 6 Saucen nach freier Wahl

350gr Spaghetti / Person Preis pro Person 38.00

Saucenauswahl**Pastasaucen fleischlos**

Tomatenragout mit Frischkräutern	Arrabiatasauce mit Peperoni
Gorgonzolasauce mit Artischocken	Basilikumpesto mit Pinienkernen

Pastasaucen mit Fleisch

Bolosauce mit Rindshackfleisch	Carbonarasauce mit Speck
Toskanasauce mit Trockenfleisch	Rindsfiletspitzen mit Stroganowsauce

Pastasaucen mit Fisch und Krustentieren

Rahmspinatsauce mit Seeteufel	Tomatenragout mit Gambas
-------------------------------	--------------------------

Saison Pastasaucen

Kräuterrahmsauce mit Spargeln	Rahmsauce mit Saisonpilzen
Baumnußsauce mit Trüffel	

Brunchbuffet MS Sentosa

(ab 15 Personen)

Kaffee, Espresso, Tee und Orangenjus

Butterzopf, Gipfeli, Holzofenbürli, Spezialbaguettes und Butter,
Eine Auswahl an frischen, hausgemachten Konfitüren und HonigVerschiedene Käsespezialitäten garniert mit Früchten und Nüssen,
Hausgemachtes Grillgemüse mariniert mit Olivenöl und Kräutern,
Rohfleischspezialitäten aus dem Bündnerland und dem Tessin,
Lachsspezialitäten, Forellenfilets und Schalentierköstlichkeiten

Hausgemachter Joghurt und frisches Birchermüesli

Frische, aufgeschnittene Saisonfrüchte nach Marktangebot

Brunchbuffet Preis pro Person 38.50

Zusätzlich Fleisch und Salat:Heisser Fleischkäse und Ofenschüfeli serviert mit Kräutersenf
Und frischem Kartoffelsalat

Zusätzlich Fleisch und Salat Preis pro Person 8.00

Kalte Teller und Platten**Charcuterieplatte**Schinkenaufschnitt, Champignonaufschnitt, Gemüseaufschnitt, Lyonerwurst,
Trutenbraten, Vorderschinken, Coppa, Salami, Bauernspeck und Landjäger,
Garniert mit verschiedenen Essiggemüsen, Tomaten, Ei und Oliven,
Serviert mit gemischten Partybrötli, Butterportionen und KräutersenfKalter Teller Preis pro Person 21.50
Kalte Platte ab 10 Personen Preis pro Person 19.50**Z'Vieriplatte**Schinkenaufschnitt, Champignonaufschnitt, Gemüseaufschnitt, Lyonerwurst,
Vorderschinken, Schweinsbraten, Rohschinken, Bündnerfleisch, Salami,
Bauernspeck, Chorizo, Hauspastete, Greyerzer, Rahmbrie und Hobelkäse,
Garniert mit Essiggemüsen, Tomaten, Eischeiben, Oliven und Früchten,
Serviert mit gemischten Partybrötli, Butterportionen und KräutersenfKalter Teller Preis pro Person 25.50
Kalte Platte ab 10 Personen Preis pro Person 23.50**Bündnerplatte**Bündnerfleisch, Rohschinken, Landrauchschinken, Schinkenaufschnitt,
Puschlaver Coppa, Rohessspeck, Salami, Salsiz, Bergkäse und Hobelkäse,
Garniert mit Essiggemüsen, Tomaten, Ei, Hauspastete und Saisonterrine,
Serviert mit gemischten Partybrötli und ButterportionenKalter Teller Preis pro Person 29.50
Kalte Platte ab 10 Personen Preis pro Person 27.50

Chäsfondue

(ab 15 Personen bis 28 Personen)

Feines, frisches Chäsfondue aus Greyerzerkäse, Emmentaler, Tilsiter, Freiburger Vacherin, Appenzeller, Weisswein und Kirsch

Frischer Fruchtsalat mariniert mit Bananenlikör

Preis pro Person 34.00

Raclette

(ab 15 Personen bis maximal 28 Personen)

Walliser Raclettekäse, mit grünem Pfeffer, mit Paprika und natur Freiburger Vacherin

Beilagen

Radiesli, Cherrytomaten, Salzgurken, Maiskolben, Silberzwiebeln, Marinierte Knoblauchzehen, Oliven schwarz und grün, Trauben grün und blau, Orangenfilets, Kiwifilets, Ananaswürfel, Melonenkugeln, Pflaumenfilets und frische Beeren

Kleine Kartoffeln aus dem Rosmarindampf

Limettenchöpfli mit marinierten Beeren

Preis pro Person 39.00

Fondue Chinoise

(ab 15 Personen bis maximal 28 Personen)

Gemischter Salatteller

Mit frischen Gemüse- und Blattsalaten nach Marktangebot, Serviert mit Hausdressing, Partybrötli und Butter

Fonduefleisch frisch geschnitten von Hand

(250gr pro Person)

Rindshuffilet, Schweinshuft, Kalbsmedaillon, Lammierstückli und Pouletbrustfilet

Saucenauswahl

Tartarsauce, Meerrettichschaum, Barbequesauce scharf, Currysauce, Knoblauchsauce, Cocktailsauce und Dillsenfauce

Platte von frischen, geschnittenen Früchten

Frische Ananas, Trauben blau und rosa, Beeren nach Angebot, Orangenfilets, Kiwifilets und Melonenspalten

Beilagen

Silberzwiebeln, Maiskolben, Salzgurken, Knoblauchzehen, Oliven, Minispargeln, Cherrytomaten, Cornichons, Grillartischocken, Grillzucchini, Gebratene Peperoni, marinierte Auberginen und Pilze vom Grill

Trockenreis, Pommes Chips und gemischtes Carrébröt, Geflügelbouillon mit Weisswein

Preis pro Person 64.00

Tischgrill

(ab 15 Personen bis maximal 28 Personen)

Gemischter Salatteller

Mit frischen Gemüse- und Blattsalaten nach Marktangebot,
Serviert mit Hausdressing, Partybrötli und Butter

Grillplatten

(350gr pro Person mit Käse)

Rindshuffiletsteak, Schweinsfiletsteak, Kalbsmedaillon, Lammkotelettes,
Pouletbrüstli, Entenbrust, Kalbscopolatta, Bratspeck und Raclettekäse

Saucenauswahl

Tartarsauce, Meerrettichschaum, Barbequesauce scharf, Currysauce,
Knoblauchsauce, Cocktailsauce und Dillsenfauce

Platte von frischen, geschnittenen Früchten

Frische Ananas, Trauben blau und rosa, Beeren nach Angebot,
Orangenfilets, Kiwifilets und Melonenspalten

Beilagen

Silberzwiebeln, Maiskolben, Salzgurken, Knoblauchzehen, Oliven,
Minispargeln, Cherrytomaten, Cornichons, Grillartischocken, Grillzucchini,
Gebratene Peperoni, marinierte Auberginen und Pilze vom Grill

Gedämpfte Kartoffeln, Trockenreis und Pommes Chips

Preis pro Person 72.00

Geschirrmiete

Bei Bestellung aus dem Angebot der Caterings ‚GoldLine‘ und ‚Steimüli‘ ist
das festliche Gedeck (weisse Tischtücher, einfacher Blumenschmuck) sowie
die Bedienung inbegriffen.

Für die Miete des Geschirrs werden pro Gedeck folgende Geschirr-
Mietpreise verrechnet:

Vorspeise

Dessertmesser/-gabel	Fr.	2.00
----------------------	-----	------

Suppe

Tafellöffel / Suppenteller oder Suppentasse mit Untertasse	Fr.	1.50
--	-----	------

Hauptgang

Tafelmesser / Tafelgabel / Hauptgangteller	Fr.	2.50
--	-----	------

Dessert

Dessertmesser / Dessertgabel / Glasteller	Fr.	1.50
---	-----	------

Bei auswärtigem Zusteigeort werden die Transportkosten für die Lieferung
des Caterings verrechnet.