

KMM

KLÄNGE - MENSCHEN - MASCHINEN

Gastroangebot für Gruppen



Dies ist eine Auswahl aus unserem Gastroangebot, gerne berät Sie unser Küchenchef Hansueli Grimm für ein individuelles Angebot.

Apéro

Apéro 1 p.P.
Oliven, Parmesan-Stücke, Flûtes, Chips Fr. 6.50

Apéro 2
Schinkengipfeli, Käseküchlein, Blätterteiggebäcke, Knoblauch Brötli, Bruschetta Fr. 9.50

Apéro 3
Gemüse-Dip, Schinkengipfeli, Käseküchlein, Blätterteiggebäcke, Knoblauch Brötli, Bruschetta, Tomaten-Mozzarella-Spiesse, Trinksüppchen Fr. 12.50

Apéro 4
Gefüllte kleine Brötchen, Poulet-Spiesse, Frühlingsrollen mit Sweet-Chillisaucе, Hackbällchen mit rassistger Tomatensauce, Blätterteiggebäcke, Gemüse-Dip, Knoblauch Brötli Fr. 18.50

Apéro 5 (vegetarisch/vegan)
Hummus-Variationen, Gemüse- und Fruchtspiesse, Falafel mit Dip, Guacamole mit Chips, Kokos-Karotten Süppchen (Vegan) Fr. 15.50

Stellen Sie sich Ihre eigene Auswahl zusammen: pro Stk.

Schinkengipfeli	Fr. 1.00
Käseküchlein	Fr. 1.00
Blätterteig Mix hausgemacht (Gemüse/Hackfleisch/Pilzragout)	Fr. 1.50
Knoblauch-Brötli/Pilz-Brötli Hausgemacht	Fr. 0.70
Canapés (Ei, Thon, Käsemasse, Aufschnitt)	Fr. 2.50
Hackbällchen mit rassistger Tomatensauce	Fr. 2.00
Tomaten-Mozzarella-Spiesse	Fr. 1.00
Bruschetta	Fr. 1.00
Belegte Brötchen mit versch. Aufschnitt	Fr. 2.50
Falafel	Fr. 1.00
Hummus-Kreationen	Fr. 1.50
Antipasti (getrock.Tomaten, Oliven, Parmesan, Artischocken, Auberginen) <i>ab 10 P.</i>	Fr. 25.00
Gemüse-Dip mit Karotten/Salatgurken/Peperoni/Cherry Tomaten <i>ab 10 P.</i>	Fr. 25.00

Vorspeisen

Suppen

Karotten Orangen-Ingwercreme (vegan erhältlich)	Fr. 8.50
Blumenkohlcreme mit Rahmhaube	Fr. 8.50
Tomatencreme mit Rahmhaube und Pesto	Fr. 8.50
<i>Weitere Suppen auf Anfrage</i>	

Salate

Bunter Blattsalat	Fr. 9.00
Gemischter Salat	Fr. 11.50
Rucola mit Parmesan und Cherry Tomaten	Fr. 13.50
Nüsslisalat mit Ei (mit Blattsalat möglich)	Fr. 13.50
Nüsslisalat mit gebratenen Pilzen, Croutons, Speck (mit Blattsalat möglich)	Fr. 15.50
Salatteller mit Ei	Fr. 16.50

Zvieri

Kalte Platte (ab 10 Personen) erhältlich pro Person

Verschiedene Aufschnitte und Käsesorten, Gurken, Tomaten, Eier, Zwiebelringen, Butterportionen und Brot

Fr. 16.50

Kaffee und Cake/Kuchen

Fr. 9.00



Hauptspeisen

***inkl. einer Gemüse- und Stärkebeilage**

Äpler Macaroni (Penne, Kartoffelwürfel, Käserahmsauce) mit Apfelmus	Fr. 15.50
Kalbsvoressen Hausart*	Fr. 28.50
Kalbsbraten von der Schulter mit Portweinsauce*	Fr. 32.00
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»*	Fr. 32.50
Rindsfiletstreifen Stroganoff*	Fr. 42.00
Roastbeef Sauce béarnaise*	Fr. 41.50
Pouletbrust-Geschnetzeltes Pilzrahmsauce/Paprikarahmsauce*	Fr. 36.50
Hackbraten mit Rotweinsauce*	Fr. 28.50

+ zusätzliche Stärkebeilagen

Reis/Teigwaren/Kartoffelstock/Kartoffelgratin/Spätzli	Fr. 6.00
---	----------

+ zusätzliche Gemüsebeilagen:

Ofengemüse, Saisongemüse	Fr. 6.00
--------------------------	----------

Vegi / Vegan

Pilz- oder Gemüserisotto (auch vegan möglich)	Fr. 17.50
Spätzlipfanne mit Käse oder Gemüserahmsauce	Fr. 18.50
Pilzragout mit Beilage nach Wahl	Fr. 19.50
Gemüseteller mit Spiegelei (auch vegan möglich)	Fr. 18.50

Buffet

Spaghettiplausch <i>ab 15 Personen</i>	p.P.
Tomatensauce, Bolognese Sauce, Carbonara, Pesto, Gorgonzola, Toscana (v)	Fr. 21.50

Braten *ab 25 Personen*

Schweins, Kalbs und Rindsbraten mit Portweinsauce dazu 2 Stärkebeilagen und 1 Gemüsebeilage nach Wunsch	Fr. 30.50
---	-----------

Geschnetzeltes *ab 25 Personen*

Schweinsgeschnetzeltes mit Senfrahmsauce, Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce, Rindergeschnetzeltes an Pfefferrahmsauce, dazu 2 Stärkebeilagen und 1 Gemüsebeilage nach Wunsch	Fr. 29.50
--	-----------

Salatbuffet

Klein ab 20 Personen Fr. 12.50

Blattsalat, Eisbergsalat, Nüsslisalat mit Karotten, Gurken, Randen, Mais, Coleslaw, Couscous, Chabissalat mit Speck (Schwein), Tomaten/Mozzarellasalat, Eier, Croutons

Gross ab 20 Personen Fr. 17.50

Blattsalat, Eisbergsalat, Rucolasalat, Nüsslisalat mit Karotten, Gurken, Randen, Mais, Coleslaw, Couscous, Kartoffelsalat, Tomaten/Mozzarellasalat mit Zwiebeln, Selleriesalat, Griechischer Salat, Hummus, Teigwarensalat, Glasnudelsalat, Melonen-Feta (saisonal erhältlich), Eier, Croûtons

Saucen: Italienisch, Französisch, Öl und Essig.
Weitere Salate auf Anfrage.

Grillbuffet

Klein ab 20 Personen

Verschiedene kleine Würste (Kalb, Schwein, Curry, Chilli, Käse), Fr. 26.50
Schweinshalssteaks, Pouletschenkelsteaks, Rindshohrückensteaks, Lammhuft, Gemüsespiesse, Grillkäse

Gross ab 20 Personen

Div. kleine Würste (Kalb, Schwein, Curry, Chilli, Käse) Schweinshalssteaks, Fr. 33.50
Schweinsfilet im Speckmantel, Pouletschenkelsteaks, Rindshohrückensteaks, Lammhuft, Pferdefilet, div. Fleisch- und Gemüsespiesse, Grillkäse

Erweiterbar: Kalbs-, Rinds- und Schweinsfilet, Lachs in Folie, Crevettenspiesse.
Preis auf Anfrage.

Beilagen	p.P.
Ofenkartoffeln	Fr. 6.00
Baked Potatoes mit Sauerrahmsauce	Fr. 6.00
Baked Sweet Potatoes mit Sauerrahmsauce	Fr. 6.00
Kartoffelgratin	Fr. 6.00
Ofengemüse	Fr. 6.00

Dazu Kräuterbutter, verschiedene Saucen und Brot.

Brunchbuffet

Frühstücksbuffet ab 30 Personen

Verschiedene Brote, Butter, Konfitüre, 2 verschiedenen Cerealien, Natur- und Fruchtjoghurt, Käseplatte, Fleischplatte
Kaffee, verschiedene Tee, Schokolade, Orangensaft, kalte und warme Milch

Erw.
Fr. 25.00
Kinder
Fr. 15.00

Brunchbuffet ab 30 Personen

Kalt: Verschiedene Brote, Butter, Konfitüre, 2 verschiedenen Cerealien, Natur- und Fruchtjoghurt, Käseplatte, Fleischplatte, Lachs
Warm: Rösti, Speck gebraten, Mini-Würstchen, Spiegelei, Rühr-Ei Kaffee, verschiedene Tee,
Schokolade, Orangensaft, kalte und warme Milch

Erw.
Fr. 38.00
Kinder
Fr. 21.00

Dessert

Caramelköppli	Fr. 8.50
Diverse Tortenstücke ab	Fr. 6.50
Schokoladenmousse	Fr. 8.50
Frischer Fruchtsalat	Fr. 8.50
Panna cotta	Fr. 8.50
Käseteller mit Nüssen und Dörrfrüchten	Fr. 12.50

Dessertbuffet

Klein ab 15 Personen

Schokoladenmousse, Panna cotta, Caramelchöpfli, Gebäck, Fruchtsalat

Fr. 14.50

Gross ab 20 Personen

Schokoladenmousse, Panna Cotta, Caramelchöpfli, Mangomousse, Gebäck, Fruchtsalat, Glacekugeln, Schlagrahm, Schokokuchen

Fr. 19.50

Liebe Gäste,

haben Sie weitere Wünsche betreffend der Menügestaltung, so können Sie diese gerne mit uns besprechen.

Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit **Beatrice Reimer: 055 260 17 17**

Gut zu wissen:

Einzelne Gänge oder Beilagen können Sie beliebig austauschen oder ergänzen. Es freut uns, Sie bei uns bewirten und verwöhnen zu dürfen. Menüvorschläge sind als Einheitsmenüs ab 10 Personen gedacht - vegetarische Variante möglich. Die definitive Personenzahl und das Menü teilen Sie uns bitte bis spätestens 1 Woche im Voraus mit.

Wir behalten uns vor, bei einer erheblichen Abweichung der Personenzahl eine Aufwandsentschädigung zu verrechnen.

Zahlungsart: Bankkarten – Kreditkarten, Bar in CHF oder gegen Rechnung.

.....

