

# Menü-Vorschläge für Bankette



## APERITIF-KNABBEREIEN

<b>CROSTINI mit</b> Rohschinken Rauchlachs	pro Stück	CHF	2.40
<b>CROSTINI mit</b> Oliventapenade Tomatenconccassé Grillgemüse	pro Stück	CHF	2.20
<b>RUSTICO mit</b> Vitello Tonnato Chorizo	pro Stück	CHF	3.80
<b>OLIVENBRÖTLI mit</b> Camembert & Frischkäse	pro Stück	CHF	3.50
<b>PINCHOS (Spiessli)</b> mit Antipasti Tomaten-Mozzarella an Pesto	pro Stück	CHF	3.50
<b>WRAP gefüllt mit</b> Chorizo	pro Stück	CHF	2.50
Rohschinken & Rucola	pro Stück	CHF	2.50
Gemüsestreifen	pro Stück	CHF	1.50
<b>WARME HÄPPCHEN</b> Pouletflügeli	pro Stück	CHF	1.70
Samosas	pro Stück	CHF	0.80
Mozzarellasticks	pro Stück	CHF	1.60
Empanadas gefüllt mit Fleisch	pro Stück	CHF	3.50
Empanadas gefüllt mit Gemüse	pro Stück	CHF	3.00
Mini Pizza Margherita	pro Stück	CHF	4.50
Mini-Pizza Gorgonzola	pro Stück	CHF	6.00
Mini Pizza Vulcano	pro Stück	CHF	7.50
Saisonale Suppe im Weckglas	pro Portion	CHF	5.00

## ARRANGEMENTS

<b>Bella Giornata</b> Grissini mit Rohschinken Bruschetta mit Vitello Tonnato Crostini mit Oliventapenade Spiessli mit Antipasti	pro Person / 5 Häppli	CHF	16.50
<b>Pura Vida</b> Pinchos mit Chorizo & Oliven Jalapenos rellenos Quesadillas (vegetarisch) Nachos mit Salsa piquante Empanadas gefüllt mit Fleisch	pro Person / 7 Häppli	CHF	19.50

## FLYING-MENÜ

### Flying-Lunch

Tagessuppe im Weckglas

\*\*\*\*\*

Rustico-Sandwich mit Rauchlachs

Ciabattasandwich mit Roastbeef

Vollkornbrötli mit Frischkäse

CHF 20.50

### Flying Dinner

Rustico gefüllt mit Roastbeef an Chimichurrisauce

Assortierte Wraps

Olivenbrötli mit Frischkäse

\*\*\*\*\*

Saisonale Suppe im Weckgläsli

\*\*\*\*\*

Im Weckglas serviert:

Chili con Carne

Penne Pesto Genovese

\*\*\*\*\*

Tiramisu, Panna Cotta & Cake am Stil

CHF 44.50

## PASTA-FESTIVAL

Tomaten-Mozzarella-Salat

\*\*\*\*\*

Spaghetti à discretion

mit dreierlei Saucen (all' arrabbiata, pesto Genovese, al carbonara)

\*\*\*\*\*

Tiramisu

CHF 37.50

## FAJITAS-PLAUSCH

Bunter Blattsalat an Hausdressing

\*\*\*\*\*

Rind-, Poulet- und Gemüse-Fajita mit Tortilla

Serviert mit Salsa Roja, Guacamole,

Sauerrahm und Cheddarkäse

\*\*\*\*\*

Crème Brûlée

CHF 37.50

## MENÜIDEEN

### Menü 1

Bunter Blattsalat mit Ei  
an SchöffLAND-Dressing

\*\*\*\*\*

Pouletbrust gebraten  
mit Jus  
Nüdeli & Tagesgemüse

\*\*\*\*\*

Schokoladenmousse im Gläsi

CHF 44.00

### Menü 2

Aargauer Rüeblisuppe  
mit Sekt

\*\*\*\*\*

Schweinsfiletmédailon im Rohschinkenmantel  
an Salbeijus  
Safranrisotto & Gemüse

\*\*\*\*\*

Saisonale Wähe mit Vanilleeis

CHF 45.50

## SAISONALE VORSCHLÄGE

### Primavera

Frühlingsblattsalat mit Sprossen, Kernen,  
Radieschen & Frühlingszwiebeln an  
Schnittlauchrahmdressing

\*\*\*\*\*

Kalbssteak «SchöffLAND» an Kräuterjus  
Risotto &  
Gemüse

\*\*\*\*\*

Erdbeeren mit Pfeffer & Minze

CHF 69.50

### Sonnengrüsse

Gazpacho Andaluse  
(kalte spanische Gemüsesuppe)  
serviert mit Knoblauchcroutons

\*\*\*\*\*

Fitnessteller mit gebratener Pouletbrust  
dazu servieren wir Chilibutter &  
Rosmarinkartoffeln

\*\*\*\*\*

Sorbet-Duett mit Beeren

CHF 39.50

### Herbstvariation

Nüsslisalat nach Grossmutter's Art mit  
Speck, Ei & Croutons an French Dressing

\*\*\*\*\*

Ganz gebratene Kalbsschulter  
an Quittensauce  
Spätzli & Rotkraut

\*\*\*\*\*

Vermicelles mit Merengue

CHF 58.00

### Winterzauber

Tagliatelle  
an Kräuterschaum

\*\*\*\*\*

Hausgemachter Hackbraten  
(Kalb, Rind & Schwein) an Pilzrahmsauce  
Kartoffelstock & Gemüse

\*\*\*\*\*

Lauwarme Zwetschgen mit Zimtparfait

CHF 59.50

## WICHTIGE INFORMATIONEN

Bankettvorschläge	Unser Vorschläge dienen als Basis für ein gemeinsames Gespräch. Gerne stellen wir Ihre individuellen Wünsche zusammen.
Menü	Wir bitten Sie, uns Ihr Einheitsmenü ca. 14 Tage vor dem Anlass bekannt zu geben. Selbstverständlich stellen wir bei Bedarf gern ein vegetarisches, Gluten freies, Lactose freies Menü zusammen.
Allergien & Unverträglichkeiten	Um optimal zu reagieren, benötigen wir eine Vorlaufzeit von mind. 48 Stunden.
Nachservice	Gern halten wir einen Nachschlag beim Hauptgang bereit.
Offerten	Dieses basiert auf den vom Kunden angegebenen Eckdaten wie Personenzahl, Ablauf und Budget. Veränderungen der Ausgangslage können Preisänderungen zur Folge haben.
Bestätigungen	Sämtliche Reservationen werden schriftlich bestätigt. Bei provisorischen Buchungen wird der Kunde gebeten, seine definitive Entscheidung bekannt zu geben.
Buchungsgarantie / Anzahlung	Nach erfolgter definitiver Reservation (mit Unterschrift) verlangen wir je nach Auftragsvolumen eine Anzahlung oder Einzelheiten einer gültigen Kreditkarte.
Gästeanzahl	Wir bitten Sie, uns 21 Tage vor dem Anlass eine Richtzahl der Teilnehmer bekannt zu geben. Die uns 48 Stunden vor dem Anlass bekannte Gästezahl gilt als verbindlich für die Rechnungsstellung.
Freinacht / ausserhalb der Öffnungszeiten	Gern teilen wir Ihnen die Einzelheiten in der entsprechenden Offerte mit.
Preise	Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.
Annullationen	Finden Sie in den allgemeinen Geschäftsbedingungen.