

Menuvorschläge 2018

Menu 1

Bouillon mit Einlage
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art
Butternudeln
Gemüse
Tagesdessert

Menu 2

Saisonaler Blattsalat mit Hausdressing
Aargauer Braten (Schwein mit Zwetschgen)
Kartoffelstock
Tagesdessert

Menu 3

Saisonaler Blattsalat mit Hausdressing
Pouletgeschnetzeltes an Currysauce
Trockenreis
Früchtégarnitur
Tagesdessert

Menu 4

Crèmesuppe nach Saison
Poulet Cordon Bleu (CH)
Röstigaletten
Gemüse
Tagesdessert

Menu 5

Crèmesuppe nach Saison
Rindsgeschnetzeltes "Stroganoff"
Eierspätzli
Gemüse
Tagesdessert

Menu 6

Saisonaler Blattsalat mit Hausdressing
Rindfleischvogel an brauner Sauce
Kartoffelstock
Gemüse
Tagesdessert

Menu 7

Saisonaler Blattsalat mit Hausdressing
Pochierte Lachstranche an Safransauce
Trockenreis
Tagesdessert

Menu 8 Vegi

Saisonaler Blattsalat mit Hausdressing
Paniertes Gemüseschnitzel mit Zitrone
Röstigaletten
Gemüse
Tagesdessert

Menus sind für Gruppen ab 20 Personen erhältlich! (Einheitsmenu für alle)

Preis des Menu 26.- CHF pro Person (ohne Service), inkl. 7,7 % MWST

Servicemitarbeiter/in pro Std. à CHF 45.-

Die Vorspeise oder die Beilage kann auf Wunsch ausgewechselt werden!

Weitere Catering-Angebote finden Sie auch unter
www.schiffahrt-hallwilersee.ch / Restauration