

Menuvorschläge 2020

Menu 1

Bouillon mit Einlage
Kalbsgeschnetzeltes (CH) Zürcher Art
Butternudeln
Gemüse
Tagesdessert

Menu 2

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

Menu 3

Saisonaler Blattsalat mit Hausdressing
Pouletgeschnetzeltes (CH) an Currysauce
Trockenreis
Früchtegarnitur
Tagesdessert

Menu 4

Crèmesuppe nach Saison
Pouletspiessli (CH) an einer Pfeffersauce
Trockenreis
Gemüse
Tagesdessert

Menu 5

Crèmesuppe nach Saison
Rindsgeschnetzeltes (CH) "Stroganoff"
Eierspätzli
Gemüse
Tagesdessert

Menu 6

Saisonaler Blattsalat mit Hausdressing
Rindfleischvogel(CH) an brauner Sauce
Kartoffelstock
Gemüse
Tagesdessert

Menu 7

Saisonaler Blattsalat mit Hausdressing
Pochierte Lachstranche (NO) an Safransauce
Trockenreis
Gemüse
Tagesdessert

Menu 8

Saisonaler Blattsalat mit Hausdressing
Ravioli gefüllt mit
Bündner Bergkäse und Birnen
an einer würzigen Tomatensauce
Tagesdessert

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

Preis des 3 Gang Menu pauschal CHF 520.- bis 20 Personen, jede weitere Person CHF 26.-
(ohne Service), inkl. 7,7 % MWST
Aufpreis als 4 Gang Menu (mit Suppe und Salat) CHF 5.- pro Person
Servicemitarbeiter/in pro Std. à CHF 45.-
Die Vorspeise oder die Beilage kann auf Wunsch ausgewechselt werden!
Als Vegi (auf Vorbestellung) wird das Fleischgericht mit einem Gemüseschnitzel ersetzt!

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