

Menüvorschläge

juhui Ferienlagerhäuser



Menü Vorschläge

Apero: Preise pro Person

Gemüestängeli mit 3 Dipsaucen	CHF	3.00
Gebäck (Schinkengipfeli und Chäs-Chüechli)	CHF	6.00
Chips und Nüssli	CHF	2.00
Schwarze und Grüne Oliven	CHF	2.00
Parmesan oder Sprinz Möckli	CHF	3.00
3erlei Sandwichbrötli (Rauchlachs / Rohschinken und Brie)	CHF	6.00

Hausgemachtes zum Aperero

pro vegetarischer Komponent und Stück	CHF	3.00
-Knuspriges Focaccia mit mediterranem Gemüse		
-Bruschettas mit Tomate und Basilikum		
-Zucchetti Rollen mit Balsamicocreame		
-Toast mit Hummus und Oliven		
-Cherrytomate / Mozzarellaspiessli mit Basilikumpesto		

pro Komponent und Stück	CHF	4.50
-Lachsröschen auf Pumpernickel und Sauerrahm		
-Frischer Thunfisch auf Gurkenscheibe mit Ingwer		
-Melonenschnitze mit Rohschinken		
-Pouletspiessli mit Erdnussauce / Sweetchilisauce		
-Gebackene Pflaume im Speckmantel		
-Pikantes Rindfleischatar		

Vorspeisen / Salate

Gemischte Salate:

Rüebli mit Orangen, Tomaten-Mozzarella, Mais, Couscous an Limonendressing, Gurken-Joghurt, Sellerie mit karamellisierten Baumnüssen, Randen mit Äpfel, Rettich mit Granatapfel, Coleslaw

Grüner Salat mit Garnitur: Kernen, gehacktem Ei, Croutons und Sprossen

Auswahl aus 4 Komponenten inkl. grünem Salat mit Garnitur CHF 8.00

Pro zusätzlichen gemischten Salat pro Person CHF 1.00

Kleines Salatbuffet

Grüner Salat mit Kernen, Ei und Croutons pro Person CHF 6.00

Wahlweise mit folgenden Zusätzen:

50 gr. Rauchlachs und Meerrettich pro Person CHF 6.00

60 gr. Gebratene Pilze pro Person CHF 5.00

60 gr. Pouletspiessli mit Balsamico pro Person CHF 5.00

Salatschüssel auf dem Tisch pro Person CHF 5.00

(wird wahlweise mit Kernen, Maissalat, Tomaten, Sprossen, oder Ei serviert)

Frisch gebackenes Brot ist im Preis inklusive

Dressing Auswahl:

Balsamico Dressing und Französische Sauce sind im Preis inklusive

Zusätzlich mit hausgemachten Dressing:

Himbeer- oder Limonen/Balsamico Dressing pro Person CHF 2.00

Auswahl an frischen Suppen pro Person CHF 7.50

Die Suppen werden serviert

- Rote Peperonisuppe mit Champagner-Schaum
- Erbsensuppe mit Speck und Minze
- Petersilienwurzelsuppe
- Rüebli-suppe mit Vanille-Schaum
- Kräftige Rindsbouillon mit Sherry und Schnittlauch
- Tomatensuppe mit Basilikum-Schaum

Frisch gebackenes Brot ist im Preis inklusive

Vegetarische Gerichte:

-Frischer Gemüsekuchen pro Person CHF 21.00

-Safran Risotto mit gebratenen Pilzen pro Person CHF 28.00

Die Hauptgänge sind stets im Buffetstil

Fleischauswahl:

Schweinsgeschnetzeltes mit Pilzen	pro Person	CHF 21.00
Mais-Poularden Brust	pro Person	CHF 23.00
Kalbsschulter Braten	pro Person	CHF 25.00
Rinds Entrecote (160 - 180 gr.)	pro Person	CHF 35.00
Kalbs Kotelett (180 - 200 gr.)	pro Person	CHF 39.00

Fischauswahl:

Sanft gegartes Lachsfilet	pro Person	CHF 26.00
Gebratenes Forellenfilet	pro Person	CHF 28.00

Auswahl an Saucen:

Rotwein-Kräuterjus, Rahmsauce, Kräuterbutter, Safransauce, Orangen-Honig Sauce

Beilagenauswahl:

Tagliatelle, Penne, Weisswein-Risotto, Pilaw-Reis, Kartoffelgratin, frische Stampfkartoffeln, Bratkartoffeln oder Quinoa

Gemüseauswahl:

Glasiertes Mischgemüse, gratinierte Tomaten, Bohnen mit Speck, Blattspinat, Romanesco, Ratatouille

1 Beilage, 1 Gemüse & eine Sauce sind im Preis inbegriffen

Jede weitere Auswahl kostet	pro Person	CHF 1.50
-----------------------------	------------	----------

Unsere Fonduevariationen:

Käsefondue bis 100 Personen pro Person CHF 25.00

Dazu servieren wir Brotwürfel und neue Kartoffeln

Gläschen Kirsch (4 cl) pro Tisch CHF 5.00

Fondue Chinoise bis 80 Personen pro Person CHF 39.00

(Rind, Schwein, Geflügel – wir kalkulieren mit 250 gr. Fleisch pro Person)

Aufschlag für 50 gr. Kalbfleisch pro Person CHF 5.00

Dazu servieren wir frische Ofenwedges mit Kräuter und Reis

Auswahl von 4 Saucen: Tartare, Curry, Cocktail, Knoblauch-Joghurt,
Schnittlauch-Sauerrahm, Peperoni Chili Chutney

Dessertbuffet

Sie wählen aus drei Komponenten:	pro Person	CHF 10.00
Sie wählen aus vier Komponenten:	pro Person	CHF 12.00
-Caramelköpfl	-Marmorcake	
-Schokoladenmousse hell oder dunkel	-heisse Beeren	
-Fruchtsalat	-Vanilleglace	
-Vanille- oder Schokoladencreme	-frisch marinierte Früchte (je nach Saison)	
-Apfelstrudel		

Getränke

Bergquellwasser / Sirup für die Kinder	inklusive	
Süssgetränke / Mineralwasser	1.5 Liter	CHF 6.00
Süssgetränke / Mineralwasser	0.5 Liter	CHF 4.00
Orangensaft	1 Liter	CHF 6.00
Appenzeller Bier Quöllfrisch	3 dl	CHF 4.00
Appenzeller Bier Quöllfrisch	5 dl	CHF 5.00
Saurer Most mit /ohne Alkohol (Möhl)	5 dl	CHF 5.00
Kaffee / Tee	Tasse	CHF 4.00
Schweizer Weisswein	0.50 Liter Fl.	CHF 20.00
Rotwein Blauburgunder Maienfelder	0.75 Liter Fl.	CHF 30.00
Rotwein Ripasso Valpolicella	0.75 Liter Fl.	CHF 30.00
Zapfengeld:	0.75 Liter Fl.	CHF 20.00
	0.50 Liter Fl.	CHF 13.00

Drinks

Gin / Tonic	CHF 8.00
Vodka / Redbull	CHF 8.00
Whisky / Cola	CHF 8.00
Auf Wunsch machen wir auch diverse weitere Drinks	
Shots Preis individuell	CHF 4.00