

Menüdokumentation

juhui  Ferienlagerhäuser



Apero:

Gemügestängeli mit 3 Dipsaucen	pro Person	CHF	3.00
Gebäck (Schinkengipfeli, Chäs-Chüechli, gefüllte Blätterrollchen)	pro Person	CHF	5.00
Chips und Nüssli	pro Person	CHF	2.00
Schwarze und Grüne Oliven	pro Person	CHF	2.00
Parmesan oder Sprinz Möckli	pro Person	CHF	3.00
3erlei Sandwichbrötli (Rauchlachs / Rohschinken und Grillgemüse)	pro Person	CHF	5.00

Hausgemachtes zum Apero

pro vegetarischer Komponent / Stück CHF 2.00

- Knuspriges Focaccia mit mediterranem Gemüs
- Bruschettas mit Tomate und Basilikum
- Zucchetti Rollen mit Balsamicocreme
- Toast mit Hummus und Oliven
- Cherrytomate / Mozzarellaspiessli mit Basilikumpesto

pro Komponent / Stück CHF 4.00

- Lachsroschen auf Pumpernickel und Sauerrahm
- Frischer Thunfisch auf Gurkenscheibe mit Ingwer
- Melonenschnitze mit Rohschinken
- Pouletspiessli mit Erdnusssauce / Sweetchilisauce
- Gebackene Pflaume im Speckmantel
- Pikantes Rindfleischtatar

Vorspeisen / Salate

Grosses Salatbuffet

Auswahl aus 4 Komponenten & Grüner Salat mit Garnitur pro Person CHF 8.00

Rüebli mit Orangen, Tomaten-Mozzarella, Mais, Couscous an Limonendressing, Gurken-Joghurt, Sellerie mit karamellisierten Baumnüssen, Randen mit Äpfel, mariniertes Grill Gemüse

Grüner Salat mit Kernen, gehacktem Ei, Croutons und Sprossen

Pro zusätzlichen gemischten Salat pro Person CHF 1.00

Kleines Salatbuffet

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

Zusätze zum Salatbuffet:

Rauchlachs und Meerrettich pro Person CHF 5.00

Gebratene Pilze pro Person CHF 4.00

Pouletspiessli mit Balsamico pro Person CHF 4.00

Salatschüssel auf dem Tisch pro Person CHF 5.00

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

frisches Brot ist im Preis inklusive

Dressingauswahl:

Balsamico Dressing & Französische Sauce inklusive

Himbeer Dressing oder Limonen-Balsamico-Dressing pro Person CHF 2.00

Auswahl an frischen Suppen

- Rote Peperonisuppe mit Champagner-Schaum

- Erbsensuppe mit Speck und Minze

- Petersilienwurzelsuppe

- Rüebli- und Rindfleischsuppe mit Vanille-Schaum pro Person CHF 6.00

- Boullion mit Sherry, Flädli oder Ei

- Tomatensuppe mit Basilikum-Schaum

- Frisches Brot ist im Preis inklusive

Hauptgänge

Fleischauswahl:

Schweinsgeschnetzeltes mit Pilzen	pro Person	CHF	21.00
Mais-Poularden Brust	pro Person	CHF	23.00
Gefüllte Mais-Poularden Brust	pro Person	CHF	25.00
Kalbsschulter Braten	pro Person	CHF	24.00
Rinds Entrecote (160 gr.)	pro Person	CHF	34.00
Kalbs Kotelett (180 gr.)	pro Person	CHF	39.00

Fischauswahl

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

Beilagen:

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

Gemüse:

Glasiertes Mischgemüse (Rüebli, Pfälzer, Blumenkohl, Broccoli und CherryTomaten)

gratinierte Tomaten, Bohnen mit Speck, Spinat, Romanesco, Ratatouille

Saucen:

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

Eine Beilage, ein Gemüse & eine Sauce sind im Preis inbegriffen

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

Vegetarische Gerichte:

Frischer Gemüsekuchen	pro Person	CHF	21.00
Risotto (wahlweise mit Gemüse, Pilzen, Safran)	pro Person	CHF	23.00

Unsere Fonduevariationen:

Käsefondue bis 100 Personen	pro Person	CHF	25.00
Dazu servieren wir Brotwürfel, neue Kartoffeln und pro Tisch ein Gläschen Kirsch (4 cl)			
Fondue Chinoise bis 80 Personen	pro Person	CHF	35.00
(Rind, Schwein, Geflügel – wir kalkulieren mit 250 gr. Fleisch pro Person)			
Aufschlag für Kalbfleisch	pro Person	CHF	4.00
Dazu servieren wir frische Ofenwedges mit Kräuter (Country cuts) und Reis			

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

Dessertbuffet

Wählen Sie drei Komponenten	pro Person	CHF	10.00
Wählen Sie vier Komponenten	pro Person	CHF	12.00
-Caramelköppli	-Marmorcake		
-Schokoladenmousse weiss oder dunkel	-heisse Beeren		
-Fruchtsalat	-Vanilleglace		
-Vanille- oder Schokoladencreme	-Stangenglace		
-Apfelstrudel	-frische, marinierte Früchte (je nach Saison)		

Getränke

Bergquellwasser	1 Liter	CHF	2.00
Süssgetränke / Mineralwasser	1.5 Liter	CHF	8.00
Orangensaft	1 Liter	CHF	6.00
Appenzeller Bier	3 dl	CHF	3.00
	5 dl	CHF	4.50
Most mit/ohne (Möhl)	5 dl	CHF	5.00
Kaffee / Tee	Tasse	CHF	4.00
Schweizer Weisswein	0.50 Liter Flasche	CHF	25.00
Rotwein Maienfelder	0.75 Liter Flasche	CHF	32.00
Rotwein Ripasso	0.75 Liter Flasche	CHF	30.00
Zapfengeld	0.50 Liter Flasche	CHF	15.00
	0.75 Liter Flasche	CHF	20.00

Drinks

Gin / Tonic	CHF	8.00
Vodka / Redbull	CHF	8.00
Whisky / Cola	CHF	8.00
Shots Preis individuell ab	CHF	4.00

Auf Wunsch machen wir auch diverse weitere Drinks