



# Cateringangebot MS Horge



Saison 2021 / Preise inkl. MwSt



**Viel Vergnügen und Vorfreude beim Aussuchen Ihres  
Wunschmenu's und dann vor allem...:**

**En Guete beim Geniessen auf der MS Horge!**

**Ihre MS Horge-Crew**



**Wir von GoldLine Catering freuen uns, Sie und Ihre  
Gäste auf dem Partyschiff MS Horge kulinarisch  
begleiten und verwöhnen zu dürfen.**

**Wir wünschen allzeit gute Fahrt mit schönen,  
unvergesslichen Momenten und immer eine Handbreit  
Wasser unter dem Kiel.**

# Cateringangebot MS Horge

	Seite
Apéro MS Horge	3
Frühstücksbuffets / Brunch	4
Apéro Klassiker	5
Apéro Fingersnacks / Apéro Fingerfood Sticks kalt	6
Satayspiessli / Meat-Balls / Apéro Gebäck warm	7 – 8
Apéro Buffets	9 – 13
Salate / Salatbuffets	14 – 15
Suppen	16
Hauptgänge / Beilagen	17 – 18
Desserts / Dessertbuffets	19 – 20
Buffets	21 – 25
Kalte Platten / Spaghetti-Plausch	26
Fondue Chinoise / Tischgrill / Chäs-Fondue / Raclette	27 – 29



## Apéro MS Horge

### Standard

Chips, Nüssli, Salzstängeli

Pro Person CHF 5.00

### MS Horge Spezial

Sbrinz-Möckli, Balsamico Crème, Oliven, Grissini Rosmarino

Pro Person CHF 9.00

# Frühstücksbuffets 'MS Horge'

alles vom Frühstücks- bis zum Brunchbuffet für den 'Tagesauftakt auf hoher See'

## Frühstücks Getränke

(à discretion / inbegriffen)

Kaffee, Espresso, Tee, Milchgetränke und Fruchtsaft aus der Bordküche

## Matrosen Buffet (ab 10 Personen)

Gourmet-Gipfel, Steinofenbrot hell und dunkel, Laugen-Partybrötli  
hausgemachte Konfitüren, Blütenhonig und Butterrosetten

Käseplatte (mind. 3 Sorten Hartkäse) mit Früchten und Nüssen  
Aufschnittplatte (CH) und hausgemachtes Fruchtmüesli

pro Person CHF 28.00

## Offiziers Buffet (ab 20 Personen)

Matrosen Buffet erweitert mit Butterzopf

Käseplatte (mind. 6 Sorten Hart- & Weichkäse) mit Früchten und Nüssen  
Bündner Trockenfleischplatte (CH) und hausgemachten Frucht-Joghurts  
Rührei „Bauern Art“ mit Gemüse, Speck und Schinken (CH) und Kräutern

Aufpreis pro Person CHF 10.00  
(Total inkl. Matrosen Buffet CHF 38.00)

## Kapitäns Buffet (ab 30 Personen)

Offizier's Buffet erweitert mit Laugenbretzel

Platte mit Rauch- und Gravedlachs, Forellenfilets und Meerrettichschaum  
Münchener Weisswurst (CH) mit frischem Kartoffelsalat und Bayrischem Senf  
Ofenfrische Wähen mit Schweizer Käse und Rahmspinat  
Früchteplatte mit geschnittenen Saisonfrüchten

Aufpreis pro Person CHF 11.00  
(Total inkl. Offiziers Buffet CHF 49.00)



## Apéro Klassiker

### Cocktail Laugengipfeli

pro Platte 1 Sorte

Mini Laugengipfeli gefüllt mit hausgemachter Mousse

Thunfisch-Mousse mit Essiggemüse und Schnittlauch

Platte à 15 Stück CHF 50.00

Rauchlachs-Mousse (NOR) mit Gartenkräutern und Dillsenf

Platte à 15 Stück CHF 52.00

Milchschinken-Mousse (CH) mit geräuchtem Bergpfeffer

Platte à 15 Stück CHF 50.00

Pastrami-Mousse (CH) mit Meerrettich und Rauchpaprika

Platte à 15 Stück CHF 52.00

Rahmfrischkäse-Mousse mit frischen Gartenkräutern

Platte à 15 Stück CHF 50.00

Grillgemüse-Mousse mit Oliven und Pesto rosso

Platte à 15 Stück CHF 52.00

### Mini Canapés 'Thomas'

Platte à 20 Stück CHF 64.00

Toastbrotsscheibe ¼ mit Frischkäse, Auflage und Garnitur (ohne Sulz)

Thonsalat mit Salzgurken, Frischkäse und Gemüse garnitur

Paprikasalami (CH) mit Peperoni-Frischkäse und Gemüse garnitur

Trutenbraten (DEU) mit Kräuter-Frischkäse und Früchte garnitur

Eierscheibe (CH) mit Safransenf-Frischkäse und Gemüse garnitur

Grillzucchetti mit Basilikum-Frischkäse und Gemüse garnitur

### Mini Canapés 'Christina'

Platte à 20 Stück CHF 69.00

Toastbrotsscheibe ¼ mit Frischkäse, Auflage und Garnitur (ohne Sulz)

Rauchlachsfilet (NOR) mit Meerrettichmousse und Gemüse garnitur

Black Tiger Crevetten (VNM) mit Thaimousse und Früchte garnitur

Morchel terrine (CH) mit Preiselbeerkompott und Früchte garnitur

Bündner Rohschinken (CH) mit Kräutermousse und Melonenperle

Schweizer Rahmbrie mit Trüffel mousse und Früchte garnitur

### Mini Partysandwiches 'Klassik'

Platte à 24 Stück CHF 79.00

Verschiedene Mini-Brötli gefüllt

Weizenbrötli mit Rauchlachs (NO), Meerrettich und Sprossen

Laugenbrötli Schweizer Salami (CH), Butter und Essiggurken

Buurebrötli mit Kalbfleisch- Lyoner (CH), Senf und Tomate

Kornbrötli mit Trutenschinken (DEU), Butter und Frucht

Olivenbrötli mit Grillgemüse, Frischkäse und Oliven

Cranberrybrötli mit Greyerzer, Frischkäse und Frucht

### Mini Partysandwiches 'Gourmet'

Platte à 24 Stück CHF 84.00

Verschiedene Mini-Brötli gefüllt

Weizenbrötli mit Gravedlachs (SCT), Orangenbutter und Sprossen

Laugenbrötli mit Chorizosalami (ESP), Pfefferbutter und Salzgurke

Buurebrötli mit Roastbeef (CH), Barbecuesauce und Dörrtomate

Olivenbrötli mit Parmaschinken (ITA), Kräuterbutter und Melone

Kornbrötli mit Bündnerfleisch (CH), Senfbutter und Eischeibe

Cranberrybrötli mit Rahmbrie, Trüffelbutter und frischer Frucht

## Apéro Fingersnacks

<b>Gemüse Crudités mit Dips</b>	Portion	CHF 5.00
Marktfrische knackige Gemüsesticks mit hausgemachtem Kräuterdip, serviert im Portionen-Becher		
<b>Hausgemachtes Blätterteiggebäck</b>	Platte / 300gr	CHF 30.00
Butterblätterteiggebäck mit verschiedenen Aromaauflagen		
<b>Aroma-Blätterteigkissen</b>	Platte / 25 Stück	CHF 68.00
Rauch-Forellenfilet (CH) mit Meerrettichcrème	Pastrami vom Rind mit Senfcrème	
Bündner Salsiz (CH) mit Alpkräutercrème	Grillgemüse mit Toscanacrème	
Rahmbrie mit Trüffelcrème und Pesto rosso		
<b>Mini Windbeutel</b>	Platte / 25 Stück	CHF 62.00
Nussfrischkäse mit Trüffel	Kräuterfrischkäse mit Pistazien	
Tomatenfrischkäse mit Basilikum	Curryfrischkäse mit Sesam	
Pilzfrischkäse mit Pfeffer		
<b>Mediterrane Bruschettas</b>	Platte / 20 Stück	CHF 60.00
Tomatenragout mit Cipolotti und Basilikum	Lachs-Tatar (NOR) mit Kräutern und Meerrettich	
Eiersalat (CH) mit Radiesli und Curry	Pastrami-Tatar (CH) mit Peperonicrème	
<b>Antipasti-Platte 'Emilia Romana'</b>	Platte für 10 Personen	CHF 140.00
Fleisch	Parmaschinken (IT), Bresaola (CH) und Salametti (IT) fein aufgeschnitten	
Käse	Parmesan in Würfel geschnitten / Ofentomatenfilet gefüllt mit Mozzarella	
Krustentiere	Black Tiger Crevetten (VNM) gedünstet im Kräuter-Olivenöl mit Knoblauch	
Gemüse	gemischtes mariniertes Grillgemüse und Kräuteroliven	
Brot	Focaccia mit frischem Rosmarin	

## Apéro Fingerfood Sticks kalt

<b>Gemüse</b>		
Toskana: Frisches Grillgemüse mit Knoblaucholive	Platte / 15 Stück	CHF 55.00
Genovese: Sonnentomaten mit Basilikummozzarella	Platte / 15 Stück	CHF 58.00
<b>Fleisch</b>		
Grischun: Rohschinken-Involtini (CH) mit Melonenperlen	Platte / 15 Stück	CHF 55.00
Gaucht: Roastbeef-Involtini (CH) mit Grillaubergine	Platte / 15 Stück	CHF 58.00
<b>Fisch</b>		
Gambas: Golden Shrimps (VNM) mit Physalis	Platte / 15 Stück	CHF 58.00
<b>Früchte je nach Saisonangebot</b>		
Mit frischen Saisonfrüchten nach Marktangebot	Platte / 15 Stück	CHF 55.00
<b>Käse</b>		
Würziger Greyerzerkäse in mundgerechte Würfel geschnitten garniert mit Feigenbrot und frischer Saisonfrucht	Platte / 25 Stück	CHF 69.00

## Cocktail-Satayspiessli warm

Hausgemachte Apéro-Satayspiessli

Mindestbestellmenge 15 Stk. / Sorte

### Dattel-Satay 'Oriental'

Datteln im Sesam-Speckmantel (CH) gebraten

Stück CHF 4.00

### Poulet-Satay 'Thailand'

Pouletbrust (CH) mariniert mit Erdnussauce

Stück CHF 4.00

### Poulet-Satay 'Hong Kong'

Pouletbrust (CH) mariniert mit Ingwer-Masalaspesto

Stück CHF 4.00

### Schweinefleisch-Satay 'sweet & sour'

Schweinsfilet (CH) mariniert mit Sweet-Chilisauce mit Zitronengras

Stück CHF 4.20

### Lammfilet-Satay 'Outback'

Lammfilet (AUS) mariniert mit Knoblauch-Kräuterpesto

Stück CHF 4.50

### Rindfleisch-Satay 'American-Style'

Rindshuft (IRL) mariniert mit Smoket Barbecuesauce

Stück CHF 4.50

### Kalbfleisch-Satay 'Züri-Art'

Kalbshuft (CH) mariniert mit Waldpilz-Rahmpesto

Stück CHF 4.80



## Cocktail-Meat-Ball Sticks mit Dipsauce (ca. 40gr.)

Würzige Hackfleisch-Bällchen am Spiessli

Mindestbestellmenge 15 Stk. / Sorte

### Poulet-Meat-Balls (2 Stück)

Poulet-Balls (CH) mit Gewürzen und Currydip

Stück CHF 4.20

### Rindfleisch-Meat-Balls (2 Stück)

Rindfleisch-Balls (CH) mit Gewürzen und Barbecuesauce

Stück CHF 4.20

### Feuer-Meat-Balls (2 Stück)

Rindfleisch-Balls (CH) mit Chili und hot Cocktaildip

Stück CHF 4.20

### Schweinefleisch-Meat-Balls (2 Stück)

Schweinefleisch-Balls (CH) mit Gewürzen und sweet Childip

Stück CHF 4.50

### Cevapcici (1 Stück)

Lammfleisch-Cevapcici (CH) mit Gewürzen und Knoblauchdip

Stück CHF 4.50

### Kalbfleisch-Meat-Balls (2 Stück)

Kalbfleisch-Balls (CH) mit Gewürzen und Kräuterdip

Stück CHF 4.80

## Apérogebäck 'Klassik' warm

Mindestbestellmenge 12 Stk. / Sorte

Hausgemachtes Blätterteiggebäck

### Chäschüechli

Schweizer Käsemischung und Rahmguss

Stück

CHF 3.20

### Schinken-Gipfeli

Blätterteig-Gipfeli mit Vorderschinken (CH) und Kalbsbrät (CH)

Stück

CHF 3.20

### Zwiebel-Chäschüechli

Zwiebeln, Käsemischung und Rahmguss

Stück

CHF 3.20

### Speck-Zwiebelchüechli

Rauchspeck (CH), Zwiebeln und Rahmguss

Stück

CHF 3.20

### Schinken-Chäschüechli

Vorderschinken (CH), Käsemischung und Rahmguss

Stück

CHF 3.40

## Apéro-Quiches 'Schöni' warm

Mindestbestellmenge 12 Stk. / Sorte

Hausgemachtes Blätterteiggebäck

### Waadt

Saucisson (CH), Lauch, Käsemischung und Rahmguss

Stück

CHF 3.80

### Gärtnerin

frisches Saisongemüse, Gartenkräuter und Rahmguss

Stück

CHF 3.80

### Förster

frische Waldpilze, Zwiebeln, Kräuter und Rahmguss

Stück

CHF 3.80

### Parma

Parmaschinken (IT), Peperoni, Parmesan und Rahmguss

Stück

CHF 3.80

### Lachs

Gravedlachs (SCT), Cipolotti, Dill und Rahmguss

Stück

CHF 3.80

## Apéro-Quiches 'Saison' warm

Mindestbestellmenge 12 Stk. / Sorte

Hausgemachtes Blätterteiggebäck

### Frühling (April – Juni)

frischer Spargel, Bärlauchpesto und Rahmguss

Stück

CHF 4.00

### Sommer (Juli – September)

Ratatouille, Datteltomaten, Provençale-Kräuter und Rahmguss

Stück

CHF 4.00

### Herbst (Oktober – November)

frische Steinpilze, Pilzpesto Kräutern und Rahmguss

Stück

CHF 4.20

### Winter (Dezember – März)

Vacherinkäse, Wintertrüffel, Baumnüssen und Rahmguss

Stück

CHF 4.50



# **Apéro-Buffer 'Horgenberg'**

(ab 15 Personen)

## **Mini Windbeutel gefüllt**

Nussfrischkäse mit Trüffel / Kräuterfrischkäse mit Pistazien  
Tomatenfrischkäse mit Basilikum / Curryfrischkäse mit Sesam  
Pilzfrischkäse mit Pfeffer

## **Aroma-Blätterteigkissen gefüllt**

Rauch-Forellenfilet (CH) mit Meerrettichcrème  
Pastrami vom Rind (CH) mit Senfcrème / Bündner Salsiz (CH) mit Alpkräutercrème  
Grillgemüse mit Toscanacrème / Rahmbrie mit Trüffelcrème und Pesto rosso

## **Rosmarin-Focciabrot Sticks**

Rohschinken (CH) mit Alpkräuterfrischkäse, garniert mit Melone

## **Gemüesticks**

Genovese: Sonnentomaten mit Basilikummozzarella

## **Mini Partysandwiches 'Klassik'**

Weizenbrötli mit Rauchlachs (NOR), Meerrettich und Sprossen  
Laugenbrötli Schweizer Salami (CH), Butter und Essiggurken  
Buurebrötli mit Kalbfleisch-Lyoner (CH), Senf und Tomate  
Kornbrötli mit Trutenschinken (DEU), Butter und Frucht  
Olivenbrötli mit Grillgemüse, Frischkäse und Oliven  
Cranberrybrötli mit Greyerzer, Frischkäse und Frucht

pro Person CHF 24.00

# Apéro-Buffer 'Pfannenstiel'

(ab 20 Personen)

## **Gemüse Crudités mit Dips**

Marktfrische knackige Gemüsesticks mit hausgemachtem Kräuterdip  
serviert im Portionen-Becher

## **Mediterrane Bruschettas**

Tomatenragout, Cipolotti und Basilikum / Lachs-Tatar (NOR) mit Meerrettich  
Eiersalat (CH), Radiesli und Curry / Pastrami-Tatar (CH) mit Peperoni und Paprika

## **Rosmarin-Foccaciabrot Sticks**

Roastbeef (CH) und Tartarsauce, garniert mit Knoblaucholive

## **Käse Sticks**

Würziger Greyerzerkäse in mundgerechte Würfel geschnitten  
Dattelpbrot und frischer Saisonfrucht

## **Cocktail Laugengipfeli**

Rahmfrischkäse-Mousse mit frischen Gartenkräutern

## **Mini Canapés 'Thomas'**

Thonsalat mit Salzgurken, Frischkäse und Gemüse garnitur  
Paprikasalami (CH) mit Peperoni-Frischkäse und Gemüse garnitur  
Trutenbraten (DEU) mit Kräuter-Frischkäse und Fruchte garnitur  
Eierscheibe (CH) mit Safransenf-Frischkäse und Gemüse garnitur  
Grillzucchetti mit Basilikum-Frischkäse und Gemüse garnitur

## **Cocktail Soft-Sandwiches**

Mohn-Brötli mit Gravedlachs (SCT), Meerrettichcrème und Schnittlauch  
Mais-Brötli mit Tessiner Bresola (CH), Steinpilzcrème und Grillzucchetti  
Sesam-Brötli mit gebratener Pouletbrust (CH), Currycrème und Apfel  
Butter-Brötli mit Französischem Rahmbrie, Trüffelcrème und Traube  
Butter-Brötli mit Mozzarella, Basilikumcrème und Dörrtomatenfilet

pro Person CHF 29.00

# Apéro-Buffer 'Etsel'

(ab 25 Personen)

## Hausgemachtes Blätterteiggebäck

Butterblätterteiggebäck mit verschiedenen Aromaauflagen

### Gemüse Sticks

Genovese: Sonnentomaten mit Basilikummozzarella

### Fleisch Sticks

Gaucht: Roastbeef-Involtini (CH) mit Grillaubergine

### Käse Sticks

Würziger Greyerzerkäse in mundgerechte Würfel geschnitten  
Dattelbrot und frischer Saisonfrucht

### Mini Canapés 'Christina'

Rauchlachsfilet (NOR) mit Meerrettichmousse und Gemüse garnitur  
Black Tiger Crevetten (VNM) mit Thaimousse und Früchte garnitur  
Morchel terrine mit Preiselbeer kompott und Früchte garnitur  
Bündner Rohschinken (CH) mit Kräutermousse und Melonenperle  
Schweizer Rahmbrie mit Trüffel mousse und Früchte garnitur

### Mini Cocktail Bagels 'Eurovision'

Münchener Weisswurst (CH) mit Süsssenf und Meerrettich  
Chorizo (ESP) mit Gazpachocrème und Rauchpaprika  
Morchel terrine (CH) mit Cumberlandsauce und Orangensenf  
Riesencrevette (VNM) mit Zitronen crème und Pesto Siciliana  
Grillzucchini mit Oliven-Rucolacrème

### Cocktail Briôchans mit Tatar

Butter-Briôche gefüllt mit Rinds-Tatar (CH) rassist gewürzt mit Cipolotti und Cognac  
Sesam-Briôche gefüllt mit Lachstatar (SCT) mit Zitronenpfeffer und Pernot  
Mais-Briôche gefüllt mit Käsetatar mit Birne, Baumnüssen und Williams  
Mohn-Briôche gefüllt mit Pilztatar mit Bergblüten und Gin

pro Person CHF 34.00

# Apéro-Bufferet 'Stromboli'

(ab 30 Personen)

## Mediterrane Bruschettas

Tomatenragout, Cipolotti und Basilikum / Lachs-Tatar (NOR) mit Meerrettich  
Eiersalat (CH), Radiesli und Curry / Pastrami-Tatar (CH) mit Peperoni und Paprika

## Früchte Sticks je nach Saisonangebot

Mit frischen Saisonfrüchten nach Markangebot

## Antipasti-Platte 'Emilia Romana'

Parmaschinken (IT), Bresaola (CH) und Salametti (ITA) fein aufgeschnitten  
Parmesan in Würfel geschnitten und Ofentomatenfilet gefüllt mit Mozzarella  
Black Tiger Crevetten (VNM) gedünstet im Kräuter-Olivenöl mit Knoblauch  
Gemischtes mariniertes Grillgemüse und Kräuteroliven  
Foccaciabrot mit frischem Rosmarin

## Rosmarin-Foccaciabrot Sticks

Roastbeef (CH), Tartarsauce, garniert mit Knoblaucholive  
Kräuter-Frischkäsemousse und Trüffel, garniert mit Melonenperle

## Antipasto al Cucchiario

Italienische-Spezialitäten serviert auf dem Löffel

Zucchini grigliati	FrISChe Grillzucchini mit Basilikum-Marinade, Rucolaschaum und Garnitur
Pomodore Genovesa	Tomatenfilet mit Mini Mozzarella, Basilikumschaum und Garnitur
Vitello Tonnato	Kalbsmedaillon (CH) aus dem Wein-Sud mit Thon-Rahmsauce und Kapern
Salmone arancione	Kräuterlachs (SCT) mit Orangensenf-Frischkäse und Garnitur

## Apérogebäck warm

### Mini Pizza Margherita

Mozzarella, Tomaten und Oregano

### Mini Pizza Funghi

Mozzarella, Tomaten, Pilze und Oregano

Pro Person CHF 39.00

# Apéro-Bufferet 'Sierra Nevada'

(ab 30 Personen)

## Crostada Español

Kleine Röstbrotsscheiben mit Chili und Mais, zum belegen mit würzigen Pestos

Mojo rojo, Tomaten und Knoblauch / Mojo verde, Oliven und Kräutern

Mojo picante, Grillpeperoni und Paprika

## Früchte Sticks je nach Saisonangebot

Mit frischen Saisonfrüchten nach Markangebot

## Bocados pequeños

Mini Aroma-Sandwiches gefüllt mit feinen Spezialitäten

Rohschinken (ESP), Chorizo (ESP), Kräuterlachs (NOR)

Grillzucchetti und Kräuter-Frischkäse

## Tapas Buffet

Spanische Spezialitäten serviert in der Tonschale mit Rosmarin-Focaccia

Vegetales asados	verschiedene Grillgemüse mit Rotwein-Vinaigrette und Pinienkernen
Ensalada del granjero	Tomaten mit Zwiebeln, Oliven, Kapernpesto und gesalzenem Frischkäse
Tortilla de patata	Eier-Pfannkuchen mit Kartoffeln, Grillgemüse und Blütensalsa
Cordero asado	Lammnierstück (AUS), rosa gebraten auf Peperonata und Kräuterpesto
Jamon Serrano	Spanischer Rohschinken, dünn geschnitten mit Melonenfilets
Pollo marinado	Pouletbrust (CH), gebraten, mariniert mit Pistazien-Orangensalsa
Langostinos al ajillo	Black Tiger Crevetten (VNM), mariniert mit rassiger Knoblauchsalsa
Salmón de lima	Gravedlachs (SCT), mariniert mit frischen Limetten und Sauerrahm
Atún braseado	Thunfischfilet (VNM), leicht angebraten, auf Paella-Salat mit Salsa verde

## Dessert

zum krönenden Abschluss ein Abstecher nach Portugal:

## Pastéis de Belém

Weltberühmtes Blätterteiggebäck aus Lissabon, mit Vanillecrème und Zimtzucker

Pro Person CHF 47.00



# Salat-Angebot

Frische hausgemachte Salate aus der GoldLine Küche

## Gemüsesalate

Bohnensalat grün mit Knoblauch  
Maiskörnersalat mit Peperoni  
Randensalat mit Äpfeln  
Tomatensalat mit Kräuterpesto  
Weisskabissalat mit Speck (CH)

Peperonissalat mit roten Zwiebeln  
Gurkensalat mit Gartenkräutern  
Sellerissalat mit Rahmdressing  
Russischer Salat mit Ei  
Rüebliissalat mit Orangen

## Blattsalate

Nüssliissalat(Saison)  
Kopfsalat  
Gemischte Blattsalate

Eisbergsalat  
Lattichsalat

## Stärkesalate

Schweizer Kartoffelsalat  
Bayrischer Kartoffelsalat  
Curryreissalat  
Hörnliissalat

Kartoffeln, Salzgurken, Zwiebeln an Joghurtdressing  
Kartoffeln, Salzgurken, Äpfel, Radiesli an Senf-Bouillon  
Reis, Früchte, Edamame, Nüsse an Curry-Childressing  
Hörnli, Landjäger (CH), Greyerzer, Ei, Gurke, Tomate

## Spezialsalate

Calabrese  
California  
China  
Griechenland  
Schwyz  
Toscana

Tomatensalat, Mozzarella, Cipolotti und Basilikumpesto  
Rüebli und Weisskabis mit rassicem Gauchodressing  
Glasnudeln, Wokgemüse Pilze an sweet Childressing  
Gurken, Tomaten, Peperoni, Zwiebeln, Feta und Oliven  
Greyerzer Tomaten, Salzgurken, Ei und Rahmdressing  
Grillgemüse mit Oliven, Kräuter und Kuhmilchfrischkäse

Spargel (April – Juni)  
Niçoise (Juni – August)  
Förster (Sept – Nov)

Frischer Spargel, Grillgemüse und Bärlauch-Vinaigrette  
Gurken, Bohnen, Tomaten, Kartoffeln, Oliven, Thunfisch  
Frische Waldpilzen, Grillgemüse mit Steinpilzdressing

## Salatsaucen

Kräuter-Rahm  
Hausgemacht

Joghurt  
Toscana

Balsamico  
Rose Island

## Brotbuffets

Partybrötli

Buurebrötli, Weizenbrötli, Kornbrötli, Laugenbrötli, und Olivenbrötli dazu gesalzene Butter

Preis pro Person

CHF 3.50

'Spezial'  
(ab 25 Personen)

Gemischte Spezialbrote aus dem Steinofen, dazu gesalzene Butter und Kräuterfrischkäse

CHF 5.00

## Salatbuffet 'Schönenwerd'

(ab 15 Personen)

4 Gemüsesalate  
2 Salatsaucen

1 Blattsalat  
Partybrötli

1 Spezialsalat  
Gesalzene Butter

Ca. 280gr Salat pro Person

Pro Person CHF 14.00

## Salatbuffet 'Lützelau'

(ab 20 Personen)

4 Gemüsesalate  
1 Stärkesalat  
Partybrötli-Buffer

1 Blattsalat  
Saisonsalat  
Gesalzene Butter

1 Spezialsalat  
2 Salatsaucen  
Kräuter- & Brotcroûtons

Ca. 320gr Salat pro Person

Pro Person CHF 16.00

## Salatbuffet 'Ufenau'

(ab 30 Personen)

4 Gemüsesalate  
2 Stärkesalat  
Brotbuffet 'Spezial'  
Frische Gartenkräuter

2 Blattsalate  
Saisonsalat  
Gesalzene Butter  
Olivenbrotcroûtons

2 Spezialsalat  
3 Salatsaucen  
Kräuterfrischkäse  
Eierfilet & Speckwürfeli

Ca. 360gr Salat pro Person

Pro Person CHF 18.00

## Salatteller

### Gemischter Blattsalat

Gemischter Blattsalat frisch vom Markt nach Saison, angerichtet auf dem Teller  
Haus-Dressing (Portionenflasche 60cl) und gemischte Partybrötli

Pro Person CHF 12.00

### Gemischter Gemüse- und Blattsalat

Frische Gemüse- und Blattsalate nach Saison, angerichtet auf dem Teller  
1 Salatsauce nach Wahl (Portionenflasche 60cl) und gemischte Partybrötli

Pro Person CHF 13.00

### Tomatensalat 'Calabrese'

Peretti-Tomaten, Rucola, Basilikumpesto mit sämigem Büffel-Burrata auf dem Teller  
Balsamico-Dressing (Portionenflasche 60cl) und gemischte Partybrötli

Pro Person CHF 16.00

# Suppen

## Suppen Spezialitäten aus der GoldLine Küche

Feine Suppenspezialitäten für alle Jahreszeiten

Winter (Januar bis März)	Kartoffel-Blumenkohlsuppe mit Trüffel und Focaccia-Croûtons
Frühling (April bis Juni)	Spargelcrèmesuppe mit Rahm, Räuschling und Parmesankrokant
Sommer (Juli bis September)	Gazpacho 'Andaluz' kalte Gemüsesuppe mit Olivenbrot-Croûtons
Herbst (Oktober bis Dezember)	Kürbisrahmsuppe mit Orangenrahm und Kürbiskern-Krokant

Pro Person CHF 11.00

## Suppen Vegetarisch & Vegan

Erlesene Suppenspezialitäten für alle Geniesser

Karottensuppe 'Hong Kong'	Karotten, Kokosmilch, Asiatischen Gewürzen und Sesam-Krokant
Maiscrème 'Montezuma'	Maiskörner, Kokosmilch, Kurkuma und Röstmais-Krokant
Tomatensuppe 'Genovese'	Tomaten, Mandelmilch, Basilikumpesto und Pinienkern-Krokant
Gemüsecrème 'Saison'	Saisongemüse mit Mandelmilch, raffiniert gewürzt mit Kern-Krokant

Pro Person CHF 12.00



## Hauptgerichte Schweinefleisch

mit Gemüse und Beilage nach Wahl

<b>Ofenfleischkäse (CH) mit Kräutersenf und Züribürli</b>	Pro Person CHF 25.00
<b>Kasseler-Schinken (CH) mit Pommerysenf und Züribürli</b> serviert mit frischem Kartoffelsalat und drei Salaten nach Wahl	Pro Person CHF 27.00
<b>Braten vom Nierstück mit frischem Kräuterjus</b> Schweins-Carré (CH) im Ofen gebraten mit frischem Kräuterjus	Pro Person CHF 32.00
<b>Partyfilet mit würziger Cognac-Rahmsauce</b> Filet-Medailon (CH) an Cognac-Rahmsauce mit geräuchtem Paprika	Pro Person CHF 39.00

## Hauptgerichte Rindfleisch

mit Gemüse und Beilage nach Wahl

<b>Brasato 'Ticinese' mit Steinpilzen und Röstgemüse</b> Rindsschulterbraten (CH), an Merlotjus mit Steinpilzen	Pro Person CHF 34.00
<b>Rindshuftfilet 'Stroganoff' mit Paprika-Sauerrahmsauce</b> Rindshuft (IRL) in Würfel geschnitten, an rassisger Stroganoffsauce	Pro Person CHF 37.00
<b>Roastbeef 'Englische Art'</b> Black Angus Beef (IRL), rosa gebraten, mit frischer Bernaisesauce	Pro Person CHF 43.00
<b>Filet am Stück gebraten ,Rudini'</b> Black Angus Beef (IRL) rosa gebraten, mit frischem Trüffeljus	Pro Person CHF 47.00

## Hauptgerichte Kalbfleisch

mit Gemüse und Beilage nach Wahl

<b>Wiener Rahmgulasch 'Kaiser Franz Joseph'</b> Kalbsnuss (CH) mit Wein-Rahmsauce mit Rosenpaprika	Pro Person CHF 29.00
<b>Geschnetzeltes 'Zürcher Art'</b> Kalbsnuss-Streifen (CH) an Edelpilz- Kräuter-Rahmsauce	Pro Person CHF 36.00
<b>Kalbsnierstück mit Morchelsauce</b> Carré-Braten (CH) aus dem Ofen mit frischer Morchel-Rahmsauce	Pro Person CHF 48.00

## Hauptgerichte Pouletfleisch

mit Gemüse und Beilage nach Wahl

<b>Rahmgeschnetzeltes 'Luzerner Art'</b> Pouletbrust (CH) in Streifen, an Kräuterrahmsauce mit Champignons	Pro Person CHF 29.00
<b>Curry-Geschnetzeltes 'Green Curry'</b> Pouletbrust-Würfel (CH) an Green-Currysauce mit Asiatischem Gemüse	Pro Person CHF 31.00
<b>Pouletbrüstli 'Gärtnerin Art'</b> mit Estragon-Rahmsauce und Tomatenwürfeli	Pro Person CHF 32.00

## Gemüse-Beilage zur Auswahl

bis 15 Personen servieren wir ein frisches Mischgemüse nach Saison  
ab 15 Personen stehen zwei Gemüsebeilagen zur Auswahl

Blattspinat mit Cipolottibutter  
Glasierte Karotten  
Ratatouille an Tomatenpesto

Kohlrabi mit Basilikumrahmsauce  
Blumenkohl mit Parmesanrahmsauce  
Zucchetti mit Kräuterpesto

## Stärke-Beilage zur Auswahl

pro Gericht steht eine Stärkebeilage zur Auswahl

Frischer Kartoffelgratin  
Langkornreis mit Butter  
Salzkartoffeln mit Schnittlauchbutter  
Tagliatelle mit Olivenöl

Frischer Kartoffelstock  
Rundkornreis mit Gemüse-Pesto  
Rahmpolenta mit Parmesan  
Frische Eierspätzli

## Hauptgerichte Fisch & Krustentiere

Speisen mit festgelegten Beilagen

### Eglifilets 'GoldLine'

Frische Eglifilets (DEU) gebraten im Zitronenbutter mit frischen Kräutern, angerichtet auf Blattspinat, serviert mit Salzkartoffeln oder Reis

Pro Person CHF 39.00

### Golden Shrimps 'Hanoi'

Black Tiger Crevetten 13/15 (VNM) gebraten in Ingwer-Chiliöl serviert auf Green Gemüsecurry mit Basmatireis

Pro Person CHF 39.00

### Lachsfilet 'Calabria'

Lachsfilet (NOR) gebraten, mit Tomaten- Cremolata mit Kräutern serviert auf Gemüse-Risotto mit Prosecco und frischen Kräutern

Pro Person CHF 35.00

## Hauptgerichte Vegetarisch

Speisen mit festgelegten Beilagen

### Cannelloni 'Romana'

Ricotta-Kräutercrème und Gemüse im Spinat-Teigblatt eingerollt mit frischem Tomatenragout und Parmesan, im Ofen gebacken

Pro Person CHF 28.00

### Gemüse-Capuns 'Val Lumnezia'

Pizokelteig mit Gemüse eingewickelt im Mangoldblatt mit Wein-Rahmsauce und Bergkäse, im Ofen gebacken

Pro Person CHF 32.00

## Hauptgerichte Vegan

Speisen mit festgelegten Beilagen

### Red Curry 'Bangkok'

Rotes Thaicurry mit frischem Gemüse, Kartoffeln und Shitakepilzen serviert an Kokos-Currysauce, dazu Basmatireis mit Sesam

Pro Person CHF 33.00

### Green Curry 'Phuket'

Grünes Thaicurry mit frischem Gemüse, Tofu und Shitakepilzen serviert an Kokos-Currysauce, dazu Basmatireis mit Sesam

Pro Person CHF 34.00



## Dessert-Teller

Dessertspezialitäten liebevoll auf Porzellan angerichtet und garniert

<b>Gebrannte Crème nach Grossmutter's Art</b> Frische Caramelcrème mit Schlagrahm und Garnitur	Pro Person CHF 12.00
<b>Panna Cotta mit Tonkabohnen und Früchten</b> Panna Cotta, auf Saison-Fruchtspiegel, garniert mit frischen Früchten	Pro Person CHF 13.00
<b>Zartbitter Schokoladenmousse mit Früchten</b> Schokoladenmousse und Schokoladenkuchen mit dunklen Beeren garniert	Pro Person CHF 13.00
<b>Weisses Tobleronemousse mit roten Früchten</b> Tobleronemousse mit Krokant, Fruchtmark, roten Früchten und Garnitur	Pro Person CHF 13.00
<b>Frischer Fruchtsalat 'GoldLine'</b> ausgesuchte Saison-Früchte auf Fruchtmark angerichtet mit Bananenlikör	Pro Person CHF 15.00

## Dessertbuffets

Der krönende Abschluss Ihrer Feier auf dem Zürichsee

### Desserbuffet 'Linth'

(ab 15 Personen)

Stellen Sie Ihr persönliches Buffet aus 4 feinen Dessertkreationen zusammen, liebevoll angerichtet in kleinen Portionen für das süsse Finale  
Dazu gibt es eine Platte mit feinem Kaffeeconfekt

(unsere Dessertauswahl finden Sie auf der nächsten Seite...)

Pro Person CHF 22.00

### Desserbuffet 'Limmat'

(ab 25 Personen)

Stellen Sie Ihr persönliches Buffet aus 6 feinen Dessertkreationen zusammen, liebevoll angerichtet in kleinen Portionen für das süsse Finale  
Dazu gibt es eine Platte mit gefüllten Macarons

(unsere Dessertauswahl finden Sie auf der nächsten Seite...)

Pro Person CHF 26.00

## Dessertauswahl für Ihr Dessertbuffet

### Crèmen

Gebrannte Crème	nach Grossmutter's Rezept mit Caramelsauce und Mandelkrokant
Vanille-Crème	frische Vanillecrème mit frischem Früchtekompott und Zuger Kirsch
Tiramisu 'GoldLine'	Mascarponecrème, Gebäck, Espresso, Moccalikör und Schokohaube

### Mousses

Schokoladenmousse	zartbitter Schokomousse mit Rahm, Brombeermark und Garnitur
Tobleronemousse	weisse Tobleronemousse mit Krokant, Aprikosenmark und Garnitur
Limettenmousse	erfrischendes Limetten-Joghurtmousse mit Orangenmark, garniert

### Dessert Cocktails

Beeren-Genuss	Vanille Panna Cotta mit frischen marinierten Beeren nach Saison
Karibik-Zauber	Caipirinha-Mousse mit Rum, exotischem Fruchtcocktail und Garnitur
Fernweh-Traum	gewürzte Mango-Mousse mit Passionsfruchtmark und Garnitur

### Frisch & Fruchtig

Beeren Salat	frische Beeren nach Saison mariniert mit Pfefferminz-Cremolata
Fruchtsalat	geschnittenes Obst, mariniert mit Mangomark und Bananenlikör

### Vier Jahreszeiten

Frühlingserwachen	süsse Erdbeeren mit Eierlikörcreme auf Rhabarberkompott
Sommerhitze	Pfirsich-Mousse mit Himbeerkompott, Zitronen-Cake garniert
Herbstgefühle	Vermicelles mit Kirsch auf Vanilleschaum und Meringue-Haube
Winterstarre	Zimt-Mousse mit Glühweinpflaumen, Caramel-Cake und Garnitur

## Dessert-Begleiter

### Kaffee-Konfekt

Gemischtes Kaffee-Konfekt mit vielen kleinen Versuchungen	Platte / 500gr.	CHF 48.00
---	-----------------	-----------

### Gefüllte Schaum-Macarons

Schokolade, Zitrone, Mocca, Vanille, Himbeer und Pistache	Platte / 36 Stück	CHF 58.00
---	-------------------	-----------

### Pariser Konfekt 'Petit fours'

Kirsch-Carré, Windbeutel, Rüebl Cake, Japonais-Törtli, Himbeer-Grüessli und Schoggi-Chugle	Platte / 24 Stück	CHF 64.00
--	-------------------	-----------

### Früchteplatte nach Saisonangebot

Ausgesuchte Früchte frisch vom Markt, in mundgerechte Stücke geschnitten	Platte für 10 Pers.	CHF 90.00
--	---------------------	-----------

### Käseplatte

Käsespezialitäten portioniert, mit Feigenbrot, Nüssen und Früchten	Platte für 10 Pers.	CHF 98.00
--	---------------------	-----------

# **Buffet 'Zürisee'**

(ab 15 Personen)

## **Salatbuffet**

Maiskörnersalat mit Erbsen / Randensalat mit Äpfeln  
Kabissalat mit Kümmel / Tomatensalat mit Kräuterpesto  
Rüebli-salat mit Orangendressing / Bohnensalat mit Chnobli  
Gurkensalat mit Dilldressing / Blattsalat nach Marktangebot

Haus- und Frenchdressing mit Kräutern  
Steinofenbrote hell und dunkel dazu Butterschaum

## **Hauptgangbuffet**

Hausgemachter Hackbraten mit Kalbfleisch (CH) 'Zürcher Art'  
serviert an einer Räschling-Rahmsauce mit Edelpilzen

Kräuterbraten aus dem Ofen vom Schweinsnierstück (CH)  
serviert mit würzigem Clevner-Kräuterjus mit grobem Senf

dazu frisches, gemischtes Saisongemüse nach Angebot  
hausgemachter Kartoffelgratin und Butternudeln

## **Dessertbuffet**

Gebrannte Crème mit Caramelsauce und Mandelkrokant  
dunkles Schokoladen-Mousse mit Brombeermark und Rahm  
frischer Fruchtsalat mit Mangomark und Bananenlikör  
Dessert 'GoldLine' je nach Saisonangebot

Platte mit gluschtigem Kaffee-Konfekt

Pro Person CHF 64.00

# **Buffet 'Vierwaldstättersee'**

(ab 20 Personen)

## **Salatbuffet**

Rüebli-Rettichsalat mit Paprikadressing / Bohnensalat mit Chnobli  
Selleriesalat mit Rahmdressing / Tomatensalat mit Zwiebel-Pesto  
Urner Alp-Käsesalat mit Äpfeln / Blattsalat nach Marktangebot

Italian- und Joghurtdressing

Steinofenbrote hell und dunkel dazu Butterschaum

hausgemachte Nidwalder Spinatwähe mit Rahmguss

## **Hauptgangbuffet**

Luzerner Rahm-Geschnetzeltes vom Kalb mit Brätchügeli (CH)  
serviert an Rahmsauce mit frischen Kräutern und Weisswein

Rinds-Saftplätzli (CH) aus dem Ofen 'Schwyzer Art'  
serviert mit Rotweinjus und geschmortem Wurzelgemüse

dazu frisches, gemischtes Saisongemüse nach Angebot  
hausgemachter Kartoffelstock und Frischeier-Spätzli

## **Dessertbuffet**

Vanille-Crème mit Zuger Kirsch und frischem Früchtekompott  
weisses Tobleronemousse mit Krokant und Aprikosenmark  
marinierte, frische Beeren auf Zitronenschaum mit Pistazien  
Dessert 'GoldLine' je nach Saisonangebot

frischer Schokoladenkuchen als Konfekt aufgeschnitten

Pro Person CHF 67.00

# **Buffet 'Lac de Gruyère'**

(ab 20 Personen)

## **Salatbuffet**

Lauchsalat mit gehacktem Ei / Maiskörnersalat mit roten Bohnen  
Kabissalat mit Saucisson (CH) / Grillgemüsesalat mit Dörrotomaten  
Randensalat mit Äpfeln / Blattsalat nach Marktangebot

Rotwein- und Frenchdressing  
Steinofenbrote hell und dunkel dazu Butterschaum

hausgemachter Käsekuchen mit Greyerzer und Rahmguss

## **Hauptgangbuffet**

'Winzer-Ragout' Kalbs-Fricassée vom Rosenstück (CH)  
serviert an Chasselas-Rahmsauce mit Artischockenherzen

Schweinsfilet-Medaillon (CH) vom Grill nach Pariser Art  
überzogen mit würziger Buttersauce 'Café de Paris'

dazu zwei bis drei frische Saisongemüse nach Angebot  
Gratin dauphinois und hausgemachte Kräuter-Knöpfli

## **Dessertbuffet**

Schokoladen-Mousse mit marinierten Birnen und Williams  
Panna Cotta mit Himbeerkompott und Minze  
Orangen-Joghurt-Mousse mit Aprikosenmark  
Dessert 'GoldLine' je nach Saisonangebot

Platte mit gluschtigem Kaffee-Konfekt

Pro Person CHF 69.00



# **Buffet 'Lago di Lugano'**

(ab 25 Personen)

## **Salatbuffet**

Tomatensalat mit Mozzarella / grüner Bohnensalat mit Cipolotti  
Artischockensalat mit Kräuter-Vinaigrette / Maissalat mit Peperoni  
Rüebli-Selleriesalat mit Pesto rosso / Blattsalat nach Marktangebot

Balsamico- und Hausdressing  
Rosmarin-Focaccia und Schnittlauchschaum

Antipasti-Platte, Tessiner Trockenfleisch (CH) und Grillgemüse

## **Hauptgangbuffet**

'Brasato Ticinese' Rindschulterbraten (CH) geschmort im Ofen an kräftigem  
Merlotjus mit Steinpilzen und Balsamico-Zwiebeln

Kalbshaxen vom Oberschenkel ohne Knochen (CH) 'Meran' an Braten-  
Rahmsauce mit Südtiroler Apfelbrand und Apfelfilets

dazu drei frische Saisongemüse nach Angebot  
Rahmpolenta mit Röstzwiebeln und Basilikum-Tagliatelle

## **Dessertbuffet**

Tiramisu mit Mascarpone, Espresso, Grappa und Schokohaube  
Stracciatella-Mousse mit Schokoladensauce und Blaubeeren  
Orangensalat mit Granatapfelkernen mariniert mit Orangello  
Dessert 'GoldLine' je nach Saisonangebot

Mini Amaretti Tricolori

Pro Person CHF 75.00

# **Buffet 'Caumasee'**

(ab 25 Personen)

## **Salatbuffet**

Tomatensalat mit Alpkäse / Selleriesalat mit Baumnüssen  
Kefensalat mit Rüebl / Champignonsalat mit Pilz-Vinaigrette  
Rüebl-Selleriesalat mit Pesto rosso / Blattsalat nach Marktangebot

Bergblüten- und Rahmdressing mit Kräutern  
Steinofenbrot hell und dunkel dazu Bergblütenschaum  
Bündner Gerstensuppe mit Rohschinken, Gemüse und Kräutern

## **Hauptgangbuffet**

Kalbsbraten vom Rosenstück (CH) 'Val Müstair'  
mit Kräuterrahmsauce und frischem Pilzragout

Bündner-Capuns (Pizokelteig im Mangoldblatt) 'Val Lumnezia'  
mit Rohschinken (CH), Kräuterrahm und überbacken mit Alpkäse

dazu drei frische Saisongemüse nach Angebot  
hausgemachter Kartoffelgratin

## **Dessertbuffet**

Schokoladen-Mousse mit Brombeermark und Bärenlikör 'Arosa'  
Gebrannte Crème mit Caramelsauce und Mandelkrokant  
Bündner Tiramisu mit Blaubeeren, Röteli und Schokohaube  
Dessert 'GoldLine' je nach Saisonangebot

Mini Amaretti Tricolori

Pro Person CHF 75.00

# Zum Z'Vieri

## Charcuterie-Platte

Kalte Aufschnitt-Spezialitäten mit Pastete (CH/IRL) und Käse  
Kasseler-Schinken, verschiedene Sorten Aufschnitt, geräucherter Trutenbraten  
Roastbeef (CH) rosa gebraten, Paprika Salami, Bauernspeck, Buureschüblig und Hauspastete  
garniert mit Essiggemüse und frischen Gemüsen und Früchten  
serviert mit Steinofenbrot und Gartenkräuter-Frischkäse

Teller	Preis pro Person	CHF 19.00
Platte (ab 10 Personen)	Preis pro Person	CHF 18.00

## Bündner-Platte

Trockenfleisch-Spezialitäten (CH) und Käse aus den Alpen  
Bündnerfleisch, Davoser Rohschinken, Bresaola aus dem Puschlav, Coppa, Rohessspeck, Schweizer  
Salami, Knoblauchwurst, Berg-Salsiz und Alpkäse  
garniert mit Essiggemüse und frischen Gemüsen und Früchten  
serviert mit Steinofenbrot, Birnenbrot, Dörrfruchtbrot und Alpblüten-Frischkäse

Teller	Preis pro Person	CHF 26.00
Platte (ab 10 Personen)	Preis pro Person	CHF 25.00

# Spaghetti-Plausch

## Salatteller mit Gemüse- und Blattsalaten

Frische Salate, mit Hausdressing (Portionenflasche 60cl) dazu gemischte Partybrötli

<b>Kleiner Spaghetti-Plausch</b> (ab 15 Personen)	Preis pro Person	CHF 31.00
---	------------------	-----------

Hartweizen Spaghetti (300gr/Pers.)  
dazu 3 Pasta-Saucen nach Wahl und geriebener Parmesan

<b>Grosser Spaghetti-Plausch</b> (ab 25 Personen)	Preis pro Person	CHF 38.00
---	------------------	-----------

Hartweizen Spaghetti (300gr/Pers.)  
dazu 6 Pasta-Saucen nach Wahl und geriebener Parmesan

## Saucenauswahl

Tomaten-Ragout	frisches Tomatenragout mit Cipolotti und Italienischen Kräutern
All Arrabbiata	rassige Tomatensauce mit Peperoni, Zwiebeln, Pesto rosso und Chili
Gorgonzola	würzige Rahmsauce mit reifem Gorgonzola, Wein und Kräutern
Pesto Genovese	Olivenöl, Basilikum, Pinienkerne, Knoblauch und Parmesan
Ragù alla bolognese	Rindshackfleisch (CH) und Gemüse an Tomatensugo mit Kräutern
Alla Carbonara	mit Schinken, Speck (CH), Rahmsauce, Cipolotti und Weisswein
Lombardia	frische Tomaten, Trockenfleisch (ITA), Rotwein, Cipolotti-Pesto und Rahm
Barolo	Rindshuft-Ragout (IRL), an kräftiger Barolosauce, Pilzen und Kräutern
Liguria	Gambas-Ragout (VNM) und Cipolotti-Cremolata mit Knoblauch

Und zum krönenden Finale ein gluschtiges Dessert?  
Unsere Dessertauswahl finden Sie auf den Seiten 19 und 20.

# Fondue Chinoise (GoldLine)

(ab 20 Personen)

## Salatbuffet 'Schönenwerd'

4 Gemüsesalate	1 Blattsalat	1 Spezialsalat
2 Salatsaucen	Partybrötli-Buffer	Gesalzene Butter

## Fonduefleisch frisch von Hand geschnitten & Suppe

Rindshuftfilet, Schweinshuft, Kalbsmedaillon  
Lammnierstück und Pouletbrust  
frische Fleischbrühe mit Gemüse

## Hausgemachte Gourmet-Saucen

Sauce Garlic (Joghurtsauce mit geräuchtem Knoblauch und Dill)  
Sauce Andalouse (Rahmmayo mit Peperonimark und Grillgemüse)  
Sauce Remoulade (Rahmmayo mit Essiggemüse, Ei und Kräutern)  
Hot Barbecue Sauce (Tomatenragout, Grillpaprika und Chili)  
Salsa Verde (Sauerrahmsauce mit Gartenkräutern und Meerrettich)  
Asia Dip (Sweet-Chilisauce mit red Curry und Asiatischen Gewürzen)

## Mariniertes Gemüse

Balsamico Zwiebeln, Senfgurken, Orangen-Kürbis, Mixed Pickels  
Grillzucchetti, Grillpeperoni, Kräuterpilze, Dörrotomatenfilets

## Frische Früchte geschnitten

Ananas, Melone, Mango, Birne, Trauben, Erdbeeren

## Beilagen

Trockenreis und Pommes Chips  
Steinofenbrot hell und dunkel

Pro Person CHF 69.00

Und zum krönenden Finale ein gluschtiges Dessert?  
Unsere Dessertauswahl finden Sie auf den Seiten 19 und 20.

# **Tisch-Grill 'MS Horge'**

(ab 15 - 28 Personen)

## **Salatbuffet 'Schönenwerd'**

4 Gemüsesalate	1 Blattsalat	1 Spezialsalat
2 Salatsaucen	Partybrötli-Buffer	Gesalzene Butter

## **Tischgrillfleisch**

Rindshuftfilet, Schweinshuft, Kalbsmedaillon, Pouletbrüstli  
Lammkotelettes, Cipolatta, Bratspeck und Raclettekäse

## **Hausgemachte Gourmet-Saucen**

Sauce Garlic (Joghurtsauce mit geräuchtem Knoblauch und Dill)  
Sauce Andalouse (Rahmmayo mit Peperonimark und Grillgemüse)  
Sauce Remoulade (Rahmmayo mit Essiggemüse, Ei und Kräutern)  
Hot Barbecue Sauce (Tomatenragout, Grillpaprika und Chili)  
Salsa Verde (Sauerrahmsauce mit Gartenkräutern und Meerrettich)  
Asia Dip (Sweet-Chilisauce mit red Curry und Asiatischen Gewürzen)

## **Mariniertes Gemüse**

Balsamico Zwiebeln, Senfgurken, Orangen-Kürbis, Mixed Pickels  
Grillzucchetti, Grillpeperoni, Kräuterpilze, Dörrotomatenfilets

## **Frische Früchte geschnitten**

Ananas, Melone, Mango, Birne, Trauben, Erdbeeren

## **Beilagen**

Trockenreis und Pommes Chips  
Steinofenbrot hell und dunkel

Pro Person CHF 75.00

Und zum krönenden Finale ein gluschtiges Dessert?  
Unsere Dessertauswahl finden Sie auf den Seiten 19 und 20.

## **Chäs-Fondue-Plausch**

(ab 15 Personen)

Frische Käsemischung (MS Horge) mit Weisswein und Kirsch

mit knusprigem Fonduebrot & Kartoffeln

### **Dessert**

Frischer Fruchtsalat

Pro Person CHF 36.00

## **Raclette Plausch**

(ab 15 bis 28 Personen)

Verschiedene Raclettekäse, Vacherin Fribourgeois AOP und Schweizer Rahmbrie

### **Mariniertes Gemüse**

Silberzwiebeln, Senfgurken, Cherrytomaten, Mixed Pickels

### **Frische Früchte geschnitten**

Ananas, Melone, Birne, Trauben

### **Beilage**

Raclette-Kartoffeln aus dem Kräuterdampf

Pro Person CHF 32.00 (ohne Dessert)

Und zum krönenden Finale ein gluschtiges Dessert?  
Unsere Dessertauswahl finden Sie auf den Seiten 19 und 20.