



Cateringangebot MS Horge



Saison 2022 / Preise inkl. MwSt / Preisänderungen vorbehalten



**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
Frühstücksbuffets / Brunch	4
Apéro MS Horge / Apéro Fingersnacks / Apéro Fingerfood Sticks kalt	5
Apéro Klassiker	6
Apérogebäck warm / Apéro-Quiches warm	7
Satayspiessli / Meatballs	8
Apéro Buffets	9 – 13
Salate / Salatbuffets	14 – 15
Suppen	16
Hauptgänge / Beilagen	17 – 18
Desserts / Dessertbuffets	19 – 20
Buffets	21 – 26
Kalte Platten / Spaghetti-Plausch	27
Fondue Chinoise / Tischgrill / Chäs-Fondue / Raclette	28 – 30



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 15 Personen)

Mini Buttergipfeli und Steinofenbrot hell und dunkel
hausgemachte Konfitüren, Blütenhonig und Butterrosetten

Käseplatte (4 Sorten Hartkäse) mit Dörrobst und Nüssen

Fleischplatte (CH) mit Aufschitt- und Rohfleischspezialitäten

Hausgemachtes Joghurts und Platte von geschnittenen Saisonfrüchten

pro Person CHF 35.00

Offiziers Buffet (ab 20 Personen)

Matrosen Buffet erweitert mit Butterzopf

Käseplatte (8 Sorten Hart- & Weichkäse) mit Dörrobst und Nüssen

Rührei „Bauern Art“ mit Gemüse, Speck und Schinken (CH) und Kräutern

Birchermüesli 'GoldLine' mit Früchten, Beeren, Cerealien und Joghurt

Aufpreis pro Person CHF 7.00

(Total inkl. Matrosen Buffet CHF 42.00)

Kapitäns Buffet (ab 30 Personen)

Offizier's Buffet erweitert mit

Rauchlachs (NOR), Gravedlachs (SCO) und Forellenfilets (CH)
mit Meerrettichschaum

Münchener Weisswurst (CH) mit Bayrischem Senf

Frischer Kartoffelsalat und Laugenbretzel

Aufpreis pro Person CHF 10.00

(Total inkl. Offiziers Buffet CHF 52.00)

Apéro MS Horge

Standard	Pro Person	CHF 5.00
Chips, Nüssli, Salzstängeli		
MS Horge Spezial	Pro Person	CHF 9.00
Sbrinz, Balsamico Crème, Oliven, Rosmarin-Grissini		

Apéro Fingersnacks

Gemüse Crudités mit Dips	Portion	CHF 5.50
Marktfrische knackige Gemüsesticks mit hausgemachtem Kräuterdip, serviert im Portionen-Becher		
Hausgemachtes Blätterteiggebäck	Platte / 300gr	CHF 30.00
Butterblätterteiggebäck mit verschiedenen Aromaauflagen		
Aroma-Blätterteigkissen	Platte / 25 Stück	CHF 72.00
Rauchlachs (NOR) mit Meerrettichcrème	Trutenbraten /CH) mit Senfcrème	
Bündner Salsiz (CH) mit Alpkräutercrème	Grillgemüse mit Toscanacrème	
Rahmbrie mit Pilzcrème und Trüffelpesto		
Mini Windbeutel	Platte / 24 Stück	CHF 65.00
Pilzfrischkäse mit Haselnuss-Krokant	Kräuterfrischkäse mit Pistazien-Krokant	
Tomatenfrischkäse mit Röstmais-Krokant	Senffrischkäse mit Blaumohn-Krokant	
Mediterrane Bruschettas	Platte / 20 Stück	CHF 62.00
Tomatenragout mit Cipolotti und Basilikum	Lachs-Tatar (NOR) mit Kräutern & Meerrettich	
Eiersalat (CH) mit Radiesli und Curry	Pastrami-Tatar (CH) mit Peperonicrème	
Antipasti-Platte 'Emilia Romana'	Platte für 10 Personen	CHF 150.00
Fleisch	Parmaschinken (IT), Bresaola (CH) und Salametti (IT) fein aufgeschnitten	
Käse	Parmesan in Würfel geschnitten und 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

Gemüse		
Toskana: Frisches Grillgemüse mit Knoblaucholive	Platte / 15 Stück	CHF 57.00
Genovese: Sonnentomaten mit Kräuter-Mozzarella	Platte / 15 Stück	CHF 59.00
Fleisch		
Grischun: Rohschinken-Involtini (CH) mit Melonenperlen	Platte / 15 Stück	CHF 57.00
Gaucht: Roastbeef-Involtini (CH) mit Grillaubergine	Platte / 15 Stück	CHF 59.00
Krustentiere		
Sicilia: Golden Shrimps (VNM) mit Physalis	Platte / 15 Stück	CHF 59.00
Früchte je nach Saisonangebot		
Mit frischen Saisonfrüchten nach Marktangebot	Platte / 15 Stück	CHF 57.00
Käse		
Würziger Greyerzerkäse in mundgerechte Würfel geschnitten garniert mit Feigenbrot und frischer Saisonfrucht	Platte / 25 Stück	CHF 72.00

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 52.00

Rauchlachs-Mousse (NOR) mit Gartenkräutern und Dillsenf

Platte à 15 Stück CHF 54.00

Milchschinken-Mousse (CH) mit geräuchtem Bergpfeffer

Platte à 15 Stück CHF 52.00

Pastrami-Mousse (CH) mit Meerrettich und Rauchpaprika

Platte à 15 Stück CHF 54.00

Rahmfrischkäse-Mousse mit frischen Gartenkräutern

Platte à 15 Stück CHF 52.00

Grillgemüse-Mousse mit Oliven und Pesto rosso

Platte à 15 Stück CHF 54.00

Mini Canapés 'Thomas'

Platte à 20 Stück CHF 66.00

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

Rauchlachsfilet (NOR) Meerrettich-Frischkäse und Gemüse garnitur

Paprikasalami (CH) mit Peperoni-Frischkäse und Gemüse garnitur

Trutenbraten (CH) mit Kräuter-Frischkäse und Früchte garnitur

Grillzucchetti mit Basilikum-Frischkäse und Gemüse garnitur

Eierscheibe (CH) mit Senf-Frischkäse und Gemüse garnitur

Mini Focaccia-Canapés 'Christina'

Platte à 25 Stück CHF 75.00

Rosmarin-Focaccia gefüllt und garniert

Gravedlachs (SCO) mit Meerrettichcrème und Gemüse garnitur

Trutenbraten (GER) mit Senfcrème und Frucht garnitur

Bresaola (CHE) mit Pilzcrème und Gemüse garnitur

Bündner Rohschinken (CH) mit Kräutercrème und Frucht garnitur

Schweizer Bergkäse mit Nusscrème und Frucht garnitur

Mini Partysandwiches 'Klassik'

Platte à 24 Stück CHF 81.00

Verschiedene Mini-Brötli gefüllt

Weizenbrötli mit Rauchlachs (NO), Meerrettich und Cipolotti

Laugenbrötli Schweizer Salami (CH), Butter und Essiggurken

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

Olivenbrötli mit Trutenschinken (GER), Butter und Frucht

Kartoffelbrötli mit Grillgemüse, Frischkäse und Oliven

Kornbrötli mit Greyerzer, Frischkäse und Frucht

Mini Partysandwiches 'Gourmet'

Platte à 24 Stück CHF 85.00

Verschiedene Mini-Brötli gefüllt

Weizenbrötli mit Gravedlachs (SCO), Dillsenf und Cipolotti

Laugenbrötli mit Chorizosalami (ESP), Knoblauchsauce und Salz-
gurke

Buurebrötli mit Roastbeef (CH), Tartarsauce und Dörrtomate

Olivenbrötli mit Rohschinken (CH), Orangensenf und Melone

Kartoffelbrötli mit Bündnerfleisch (CH), Senfbutter und Eischeibe

Kornbrötli mit Rahmbrie, Nussbutter und frischer Frucht

Apérogebäck 'Klassik' warm

Mindestbestellmenge 10 Stk. / Sorte

Mürbeteig-Gebäck Ø 10cm, gefüllt

Chäschüechli

Schweizer Käsemischung und Rahmguss

Stück

CHF 3.30

Schinken-Gipfeli

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

Stück

CHF 3.30

Zwiebel-Chäschüechli

Zwiebeln, Käsemischung und Rahmguss

Stück

CHF 3.30

Speck-Zwiebelchüechli

Rauchspeck (CH), Zwiebeln und Rahmguss

Stück

CHF 3.30

Schinken-Chäschüechli

Vorderschinken (CH), Käsemischung und Rahmguss

Stück

CHF 3.30

Apéro-Quiches 'Schöni' warm

Mindestbestellmenge 10 Stk. / Sorte

Mürbeteig-Gebäck Ø 10cm, gefüllt

Waadt

Saucisson (CH), Lauch, Käsemischung und Rahmguss

Stück

CHF 3.80

Gärtnerin

frisches Saisongemüse, Cipolotti und Rahmguss

Stück

CHF 3.80

Förster

frische Waldpilze, Knoblauch, 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 10 Stk. / Sorte

Mürbeteig-Gebäck Ø 10cm, gefüllt

Frühling (April – Juni)

frischer Spargel, Bärlauchpesto, Käse und Rahmguss

Stück

CHF 4.00

Sommer (Juli – September)

Ratatouille, Datteltomaten, Parmesan, Kräutern 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

Cocktail-Satayspiessli warm

Mindestbestellmenge 15 Stk. / Sorte

Hausgemachte Apéro-Satayspiessli

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 Zitronengras-Sesamsauce

Stück CHF 4.00

Schweinefleisch-Satay 'sweet & sour'

Schweinsfilet (CH) mariniert mit Sweet-Chilisauc

Stück CHF 4.20

Lammfilet-Satay 'Outback'

Lammfilet (AUS) mariniert mit Kräuter-Knoblauchpesto

Stück CHF 4.50

Rindfleisch-Satay 'American-Style'

Rindshuft (IRL) mariniert mit Smoked Barbecuesauce

Stück CHF 4.50

Kalbfleisch-Satay 'Züri-Art'

Kalbshuft (CH) mariniert mit Pilz-Kräuterpesto

Stück CHF 4.60



Cocktail-Meatball Sticks mit Dipsauce

Mindestbestellmenge 15 Stk. / Sorte

Würzige Hackfleisch-Bällchen am Spiessli

Orient-Meatballs

Pouletfleisch-Balls (CH) mit Ras El Hanout und Curry-Dip

Stück CHF 4.20

Asia-Meatballs

Pouletfleisch-Balls (CH) mit Shichimi- Gewürzen und Chili-Dip

Stück CHF 4.20

Argentina-Meatballs

Rindfleisch-Balls (CH) mit Gaucho-Gewürzen und BBQ-Dip

Stück CHF 4.50

Mexican-Meatballs

Rindfleisch-Balls (CH) mit Dhofar-Gewürzen und Cocktail-Dip

Stück CHF 4.50

Swiss-Meatballs

Kalbfleisch-Balls (CH) mit Forest-Gewürzen und Kräuter-Dip

Stück CHF 4.50

Apéro-Bufferet 'Horgenberg'

(ab 15 Personen)

Mini Windbeutel gefüllt

Kräuterfrischkäse mit Pistazien-Krokant / Pilzfrischkäse mit Haselnuss-Krokant
Tomatenfrischkäse mit Röstmais-Krokant / Senffrischkäse mit Blaumohn-Krokant

Aroma-Blätterteigkissen gefüllt

Rauchlachs (NOR) mit Meerrettichcrème / Trutenbraten (GER) mit Senfcrème
Bündner Salsiz (CHE) mit Alpkräutercrème / Grillgemüse mit Toscanacrème
Rahmbrie mit Pilzcrème und Trüffelpesto

Rosmarin-Foccaciabrot Sticks

Bündner Rohschinken (CH) mit Alpkräuterfrischkäse, garniert mit Melone

Gemüsesticks 'Genovese'

Sonnengetrocknete Cherrytomaten mit Kräuter-Mozzarella

Mini Partysandwiches 'Klassik'

Weizenbrötli mit Rauchlachs (NOR), Meerrettichcrème und Cipolotti
Laugenbrötli Schweizer Salami (CHE), Butter und Essiggurken
Buurebrötli mit Kalbfleisch-Lyoner (CHE), Senf und Tomate
Olivenbrötli mit Trutenschinken (GER), Butter und Frucht
Kartoffelbrötli mit Grillgemüse, Frischkäse und Oliven
Kornbrötli mit Greyerzer, Frischkäse und Frucht

pro Person CHF 26.00

Apéro-Buffer 'Pfannenstiel'

(ab 20 Personen)

Gemüse Crudités mit Dips

Knackige Gemüsesticks mit hausgemachtem Kräuterdip, 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) rosa gebraten, Tartarsauce, garniert mit Knoblaucholive

Käse Sticks

Greyerzerkäse in Würfel geschnitten, mit Dattelpbrot und frischer Saisonfrucht

Cocktail Laugengipfeli

Ofenfrisches Laugengebäck mit Gartenkräuter-Frischkäse

Mini Canapés 'Thomas'

Rauchlachsfilet (NOR) Meerrettich-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

Cocktail Soft-Sandwiches

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

pro Person CHF 32.00

Apéro-Bufferet 'Etzel'

(ab 25 Personen)

Hausgemachtes Blätterteiggebäck

Butterblätterteiggebäck mit verschiedenen Aromaauflagen

Gemüse Sticks 'Genovese'

Sonnengetrocknete Cherrytomaten mit Kräuter-Mozzarella

Fleisch Sticks 'Gaucho'

Roastbeef-Involtini (CH), rosa gebraten mit Grillaubergine

Käse Sticks

Würziger Greyerzerkäse in mundgerechte Würfel geschnitten
Dattelbrot und frischer Saisonfrucht

Mini Focaccia-Canapés 'Christina'

Gravedlachs (SCO) mit Meerrettichcrème und Gemüse garnitur
Trutenbraten (GER) mit Senfcrème und Frucht garnitur
Bresaola (CH) mit Pilzcrème und Gemüse garnitur
Bündner Rohschinken (CH) mit Kräuter crème und Frucht garnitur
Schweizer Bergkäse mit Nusscrème und Frucht garnitur

Mini Cocktail Bagels 'Eurovision'

Mini Sesam-Bagels gefüllt mit
Münchner Weisswurst (CH) mit Süsssenf und Meerrettich
Chorizo (ESP) mit Gazpachocrème und Rauchpaprika
Morchel terrine (CH) mit Cumberland sauce und Orangensenf
Riesencrevette (VNM) mit Zitronen crème und Pesto Siciliana
Grillzucchini mit Oliven-Rucolacrème

Cocktail Briôchains mit Tatar

Sesam-Brioche gefüllt mit würzigem Rindstatar (CHE), Cipolotti und Cognac
Sesam-Brioche gefüllt mit Lachstatar (SCO), Zitronenpfeffer und Pernot
Mais-Brioche gefüllt mit Käse-Birnentatar, Nusskrokant und Williams
Mohn-Brioche gefüllt mit Pilztatar, Bergblüten und Gin

pro Person CHF 37.00

Apéro-Buffer 'Stromboli'

(ab 30 Personen)

Mediterrane Bruschettas

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

Früchte Sticks je nach Marktangebot

frische Saisonfrüchte geschnitten am Bambusspiess

Antipasti-Platte 'Emilia Romana'

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

Rosmarin-Foccaciabrot Sticks

Gefüllt mit Rohmilch-Käse und Trüffelcrème, garniert mit Melonenperle
Gefüllt mit Bresaola (CHE) und Pilzcrème, garniert mit Knoblaucholive

Antipasto al Cucchiario

Italienische-Spezialitäten serviert auf dem Löffel

Zucchini grigliati	FrISChe Grillzucchetti mit Basilikum-Marinade, Rucolacrème und Garnitur
Pomodore Genovesa	Tomatenfilet mit Mini Mozzarella, Basilikumcrème und Garnitur
Vitello Tonnato	Kalbsmedaillon (CH) aus dem Wein-Sud mit Thon-Rahmsauce und Kapern
Salmone arancione	Kräuterlachs (SCO) mit Orangensenf, Meerrettichcrème und Garnitur

Apérogebäck warm

Mini Pizza Margherita

Mozzarella, Tomaten und Oregano

Mini Pizza Funghi

Mozzarella, Tomaten, Pilze und Oregano

Pro Person CHF 42.00

Apéro-Bufferet 'Sierra Nevada'

(ab 30 Personen)

Crostada Español

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

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

Mojo picante mit Grillpeperoni und Paprika

Früchte Sticks je nach Marktangebot

frische Saisonfrüchte geschnitten am Bambusspiess

Bocados pequeños

Mini Aroma-Sandwiches gefüllt mit feinen Spezialitäten

Rohschinken (ESP), Chorizo (ESP), Rauchlachs (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 (IRL), 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 rassisger Knoblauchsalsa
Salmón de lima	Gravedlachs (SCO), 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 Nata

das weltberühmte Blätterteiggebäck aus Lissabon, mit Vanillecrème und Zimtzucker

Pro Person CHF 51.00

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 Ananaswürfeli
Russischer Salat mit Rahmdressing
Rüebliissalat mit Orangendressing

Blattsalate

Nüssliissalat (Saison)
Kopfsalat
Gemischte Blattsalate

Eisbergsalat
Rucolasalat

Stärkesalate

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

Spezialsalate

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

Spargel (April – Juni) Frischer Spargel, Grillgemüse und Bärlauch-Vinaigrette
Niçoise (Juni – August) Gurken, Bohnen, Tomaten, Kartoffeln, Oliven, Thunfisch
Förster (Sept – Nov) Frische Waldpilze, Grillgemüse mit Steinpilzdressing

Salatsaucen

Kräuter-Rahm
Haus Dressing

Joghurt
Toscana

Balsamico
Rose Island

Brotbuffets

Partybrötli
(ab 15 Personen)

'Spezial'
(ab 25 Personen)

Buurebrötli, Weizenbrötli, Kornbrötli, Laugenbrötli und Olivenbrötli, dazu gesalzene Butter
Gemischte Spezialbrote aus dem Steinofen, dazu gesalzene Butter und Kräuterfrischkäse

Preis pro Person

CHF 4.00

CHF 5.50

Salatbuffet 'Schönenwerd'

(ab 15 Personen)

4 Gemüsesalate
2 Salatsaucen

1 Blattsalat
Partybrötli-Buffer

1 Spezialsalat
Gesalzene Butter

Ca. 250gr Salat pro Person

Pro Person CHF 14.50

Salatbuffet 'Lützelau'

(ab 20 Personen)

4 Gemüsesalate
1 Stärkesalat
Partybrötli-Buffer

1 Blattsalat
Saisonsalat
Gesalzene Butter

1 Spezialsalat
2 Salatsaucen
Kräuter- & Brotcroûtons

Ca. 300gr Salat pro Person

Pro Person CHF 16.50

Salatbuffet 'Ufenau'

(ab 30 Personen)

4 Gemüsesalate
2 Stärkesalat
Brotbuffet 'Spezial'
Frische Gartenkräuter

2 Blattsalate
Saisonsalat
Gesalzene Butter
Olivenbrot-Croûtons

2 Spezialsalat
3 Salatsaucen
Kräuterfrischkäse
Eierfilet & Speckwürfeli

Ca. 350gr Salat pro Person

Pro Person CHF 18.50

Salatteller

Gemischter Blattsalat

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

Pro Person CHF 13.00

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 14.00

Tomatensalat 'Calabrese'

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

Pro Person CHF 17.00

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 11.50

Suppen Vegetarisch & Vegan

Erlesene Suppenspezialitäten für alle Geniesser

Karottensuppe 'Hong Kong'	Karotten, Kokosmilch, Asiatische Gewürze 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 12.50



Hauptgerichte Schweinefleisch

mit Gemüse und Beilage nach Wahl

Ofenfleischkäse (CH) mit Kräutersenf & Steinofenbrot	Pro Person CHF 24.00
Kasseler-Schinken (CH) mit Pommerysenf & Steinofenbrot serviert mit frischem Kartoffelsalat und drei Salaten nach Wahl	Pro Person CHF 27.00
Braten vom Nierstück mit frischem Kräuterjus Schweins-Carré (CH) im Ofen gebraten mit frischem Kräuterjus	Pro Person CHF 32.00
Partyfilet mit würziger Cognac-Rahmsauce Filet-Medailon (CH) an Cognac-Rahmsauce mit geräuchtem Paprika	Pro Person CHF 39.00

Hauptgerichte Rindfleisch

mit Gemüse und Beilage nach Wahl

Brasato 'Ticinese' mit Steinpilzen und Röstgemüse Rindsschulterbraten (CH), an Merlotjus mit Steinpilzen	Pro Person CHF 34.00
Rindshuftfilet 'Stroganoff' mit Paprika-Sauerrahmsauce Rindshuft (IRL) in Würfel geschnitten, an rassischer Stroganoffsauce	Pro Person CHF 40.00
Roastbeef 'Englische Art' Black Angus Beef (IRL), rosa gebraten, mit frischer Bernaisesauce	Pro Person CHF 46.00
Filet am Stück gebraten 'Rudini' Black Angus Beef (IRL) rosa gebraten, mit frischem Trüffeljus	Pro Person CHF 49.00

Hauptgerichte Kalbfleisch

mit Gemüse und Beilage nach Wahl

Wiener Rahmgulasch 'Kaiser Franz Joseph' Kalbsnuss (CH) mit Wein-Rahmsauce mit Rosenpaprika	Pro Person CHF 32.00
Geschnetzeltes 'Zürcher Art' Kalbsnuss-Streifen (CH) an Kräuterrahmsauce mit Edelpilzen	Pro Person CHF 37.00
Kalbsnierstück mit Morchelsauce Carré-Braten (CH) aus dem Ofen mit frischer Morchel-Rahmsauce	Pro Person CHF 45.00

Hauptgerichte Pouletfleisch

mit Gemüse und Beilage nach Wahl

Rahmgeschnetzeltes 'Luzerner Art' Pouletbrust (CH) in Streifen, an Kräuterrahmsauce mit Champignons	Pro Person CHF 29.00
Curry-Geschnetzeltes 'Green Curry' Pouletbrust-Würfel (CH) an Green-Currysauce mit Asiatischem Gemüse	Pro Person CHF 32.00
Pouletbrüstli 'Gärtnerin Art' Pouletbrust gebraten, 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 (GER) 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 Weisswein und frischen Kräutern

Pro Person CHF 37.00

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 33.00

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 34.00

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

Gebrannte Crème nach Grossmutter's Art

Frische Caramelcrème mit Schlagrahm und Garnitur

Pro Person CHF 13.00

Vanille Panna Cotta mit Früchten

Panna Cotta, auf Saison-Fruchtspiegel, garniert mit frischen Früchten

Pro Person CHF 14.00

Zartbitter Schokoladenmousse mit Früchten

Schokoladenmousse und Schokoladenkuchen mit dunklen Beeren garniert

Pro Person CHF 14.00

Weisses Tobleronemousse mit roten Früchten

Tobleronemousse mit Krokant, Fruchtmark, roten Früchten und Garnitur

Pro Person CHF 14.00

Frischer Fruchtsalat 'GoldLine'

ausgesuchte Saison-Früchte auf Fruchtmark angerichtet mit Bananenlikör

Pro Person CHF 16.00

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 23.00

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 27.00

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 Eierlikörcrème auf Rhabarberkompott
Sommerhitze	Pfirsichmousse 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 95.00
--	---------------------	-----------

Käseplatte

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

Buffet 'Zürisee'

(ab 15 Personen)

Salatbuffet

Maiskörnersalat mit Gartenerbsen / Rüebli-salat mit Sauerrahm
Chabissalat mit Speckwürfeli / Tomatensalat mit Kräuterpesto
Grüner Bohnensalat mit Chnobli / Gemischter Blattsalat

Siedfleisch Rollen (CH) gefüllt Gemüse-mousse an Senfvinaigrette

Hausdressing und Kräuter-Rahmdressing
Gemischte Steinofenbrote und Schnittlauchfrischkäse

Hauptgangbuffet

Hausgemachte Kalbshacktätschli (CH) 'Zürcher Art'
serviert an einer Weisswein-Rahmsauce mit Edelpilzen

Kräuterbraten aus dem Ofen vom Schweinsnierstück (CH)
serviert mit würzigem Clevner-Kräuterjus und Senfsaat

dazu frisches, gemischtes Saisongemüse nach Angebot
frischer Kartoffelstock und Butternudeln

Dessertbuffet

Gebrannte Crème mit Caramelcrumble und Mandelkrokant
Zartbitter Schokoladenmousse mit Birnenmark und Rahm
Zitronen-Joghurtcrème mit Aprikosen Kompott
Dessert 'GoldLine' je nach Saisonangebot

Platte mit gluschtigem Kaffeegebäck

Pro Person CHF 67.00

Buffet 'Vierwaldstättersee'

(ab 20 Personen)

Salatbuffet

Blumenkohlsalat mit Rahmdressing / Gurkensalat mit Kräutern
Rüebli-salat mit Paprikadressing / Tomatensalat mit Chipolotti
Maissalat mit Peperoniwürfeli / Gemischter Blattsalat

Gemüsevinaigrette und Quarkdressing
Gemischte Steinofenbrote und Kräuterfrischkäse

Luzerner Wähe mit Alpkäse und würzigem Rahmguss

Hauptgangbuffet

Luzerner Kalbsgeschnetzeltes mit Brätchügeli (CH)
serviert an Wein-Rahmsauce mit Pilzen und Kräutern

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

dazu frisches, gemischtes Saisongemüse nach Angebot
hausgemachte Eierspätzli und Kräuterreis

Dessertbuffet

Vanille-Crème mit Eierkirsch und Kirschen Kompott
Weisses Tobleronemousse mit Aprikosenmark und Krokant
Mandelflan mit Rhabarber Kompott und frischen Erdbeeren
Waldbeer-Joghurtmousse mit marinierten Blaubeeren

Schokoladenkuchen als Konfekt aufgeschnitten

Pro Person CHF 70.00

Buffet 'Seealpsee'

(ab 25 Personen)

Salatbuffet

Tomatensalat mit Frischkäse / Bohnensalat mit Waldkräutern
Randensalat mit Äpfeln / Selleriesalat mit Trauben und Nüssen
Bunter Rüeblisalat mit Rahmdressing / Gemischter Blattsalat

Kräutervinaigrette und Joghurtdressing
Gemischte Steinofenbrote und Blütenfrischkäse

Vesperplättli mit Fleischspezialitäten, Käse, Gemüse und Melone

Hauptgangbuffet

St. Galler Klosterbraten vom Kalbstotzen (CH)
serviert an Calvados-Rahmsauce und Bratapfelilet

Schweinsmedaillon vom Filet im Speckmantel (CH)
serviert mit sautierten Waldpilzen und Kräutern

dazu frisches, gemischtes Saisongemüse nach Angebot
Quarkknöpfli mit Kräutern und hausgemachter Kartoffelgratin

Dessertbuffet

Vanilleflan mit Himbeermark und Nektarinen Kompott
Milch-Schokoladenmousse mit Haselnusskrokant und Rahm
Blaubeermousse mit Waldbeermark und Brombeeren
Thurgauer Becher mit Caramelcrème, Apfelmark und Vanillesauce

Platte mit gluschtigem Dessertkonfekt

Pro Person CHF 73.00

Buffet 'Lac de Gruyère'

(ab 25 Personen)

Salatbuffet

Kohlrabisalat mit Kräuterpesto / Gemüsesalat mit Rahmdressing
Tomatensalat mit Vacherin / Coleslaw-Salat mit Cocktaildressing
Kefensalat mit Rüeblidressing / Gemischter Blattsalat

Waadtländerdressing und Frenchdressing
Gemischte Steinofenbrote und Butterschaum

Rauchforelle, Fjordlachs, Mixed Pickels und Meerrettichschaum

Hauptgangbuffet

'Winzer-Ragout' Kalbs-Fricassée vom Rosenstück (CH)
serviert an Estragon-Rahmsauce mit Lauch und Pilzen

Maispouardenbrust (FRA) gebraten mit Kräutern der Provence
serviert an Sauce Ratatouille mit Tomaten und Grillgemüse

dazu zwei frische Saisongemüse nach Angebot
Gratin dauphinois und Tagliatelle mit Basilikumpesto

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 gefüllten Schaum-Makarons

Pro Person CHF 76.00

Buffet 'Caumasee'

(ab 30 Personen)

Salatbuffet

Tomatensalat mit Alpkäse / Bohnensalat mit Knoblauchpesto

Selleriesalat mit Trauben / Chabissalat mit Bündner Salsiz

Saisonsalat nach Markangebot / Gemischter Blattsalat

Bergblüten- und Sauerrahmdressing

Gemischte Steinofenbrote und Kräuterfrischkäse

Bündner Gerstensuppe mit Wurzelgemüse und Trockenfleisch

Hauptgangbuffet

Schweinscarréebraten (CHE) 'Val Müstair'
mit Rotweinjus und marinierten Dörripflaumen

Kalbshuftwürfel (CH) 'Förster Art' gebraten in Kräuteröl
mit sautierten Waldpilzen, Cipolotti und Bergkräutern

Bündner-Capuns 'Val Lumnezia' (Vegetarisch)
Pizokelteig im Mangoldblatt mit Weinrahmsauce und Käse

dazu zwei frische Saisongemüse nach Angebot
Bärlauchnudeln und hausgemachter Kartoffelgratin

Dessertbuffet

Dunkles Schokoladenmousse mit marinierten Heidelbeeren
Bündner Becher mit Mandelmousse, Kirschenragout und Röteli
Orangen-Joghurtcrème mit Mandarinenmark, Cake und Limoncello
Vanilleschaum mit Zwetschgen, Caramelcrumble und Bärenlikör

Bündner Nusstorte aufgeschnitten als Konfekt

Pro Person CHF 80.00

Buffet 'Lago di Lugano'

(ab 30 Personen)

Salatbuffet

Tomatensalat mit Mozzarella / Maissalat mit Edamame
Rüebli-salat mit Rauchpaprika / Grillgemüsesalat mit Feta
Saisonsalat nach Markangebot / Gemischter Blattsalat

Balsamico- und Mascarpone-dressing mit Basilikum
Maggiabrot, Rosmarin-Focaccia und Pfefferfrischkäse

Tessiner Rohfleisch Spezialitäten, Käse, Grillgemüse und Melone

Hauptgangbuffet

'Brasato Ticinese' vom Rindschulterfilet (CH)
geschmort in kräftigem Merlotjus mit Steinpilzen

Kalbshaxen vom Oberschenkel ohne Knochen (CH)
geschmort im Weissweinsud mit Tomaten-Kräutercremolata

Schweinsfiletsteak (CH) vom Grill im Speckmantel (CH)
mit mediterraner Kräuterbutter

dazu zwei frische Saisongemüse nach Angebot
Rahmpolenta mit Röstzwiebeln und Pasta Trofie 'Roma'

Dessertbuffet

Mascarpone-Tiramisu mit Löffelbiskuit, Espresso und Kaffeeликör
Stracciatella-Mousse mit Mandelkrokant und Schokoladensauce
Vanille Panna Cotta mit Himbeermark und frischen Beeren
Frischer Fruchtsalat „GoldLine“ mit Mangomark und Bananenlikör

Platte mit gefülltem Mailänder-Konfekt

Pro Person CHF 82.00

Zum Z'Vieri

Charcuterie-Platte

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

Teller	Preis pro Person	CHF 21.00
Platte (ab 10 Personen)	Preis pro Person	CHF 20.00

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, dazu gemischte Partybrötli

Kleiner Spaghetti-Plausch (ab 15 Personen)	Preis pro Person	CHF 34.00
Hartweizen Spaghetti (300gr/Pers.) dazu 3 Pasta-Saucen nach Wahl und geriebener Parmesan		

Grosser Spaghetti-Plausch (ab 25 Personen)	Preis pro Person	CHF 39.00
Hartweizen Spaghetti (350gr/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'

(Salatauswahl auf Seite 14)

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

Fonduefleisch frisch von Hand geschnitten & Suppe

Rindshuftfilet (IRL), Schweinshuft (CH), Kalbsmedaillon (CH)

Lammierstück (NZL) und Pouletbrust (CH)

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 72.00

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'

(Salatauswahl auf Seite 14)

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

Tischgrillfleisch

Rindshuftfilet (IRL), Schweinshuft (CH), Kalbsmedaillon (CH)
Pouletbrüstli (CH), Lammkotelettes (IRL)
Cipolatta (CH), Bratspeck (CH) 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 76.00

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.