

Menüvorschläge Catering



Vorspeisen:

Mischsalat, grüner Salat oder

Suppen: Kürbis-, Blumenkohl-, Birnen-Pfeffer-, Curry-, Rüebli-, Kartoffel-Lauch-, Broccolicrème-, Flädli-

Jeweils Fr. 5.00

Salatbuffet Fr. 9.00

Hauptgänge:

Schweins-Geschnetzeltes

an Rahmsauce oder fruchtiger Currysauce

Beilage nach Wahl und Gemüse

Fr. 16.70

Poulet-Geschnetzeltes

an fruchtiger Currysauce oder Rahmsauce

Beilage nach Wahl und Gemüse

Fr. 18.50

Rinds-Geschnetzeltes leicht asiatisch

Beilage nach Wahl und Gemüse

Fr. 23.00

Kalbs-Geschnetzeltes an weisser Martinisauce

Beilage nach Wahl und Gemüse

Fr. 28.50

Schweinsschnitzel an Rahmsauce

Beilage nach Wahl und Gemüse

Fr. 21.70

Kalbsschnitzel an Cognac-Rahmsauce

Beilage nach Wahl und Gemüse

Fr. 34.50

Braten vom Schweinscarrée

Beilage nach Wahl und Gemüse

Fr. 22.50

Braten vom Schweinshals

Beilage nach Wahl und Gemüse

Fr. 20.60

Braten vom Rind

Beilage nach Wahl und Gemüse

Fr. 24.50

Braten vom Kalb

Beilage nach Wahl und Gemüse

Fr. 26.70

Lachssteak mit Martinisauce oder Bernaise

Beilage nach Wahl und Gemüse

Fr. 24.00

Preise pro Person inkl. MwSt.
Zuzüglich Lieferpauschale und Personalstunden
Teller- und Geschirrmiete auf Anfrage

Menüvorschläge Catering



Rindsgulasch

Beilage nach Wahl und Gemüse

Fr. 22.80

Rindfleischvögel

Beilage nach Wahl und Gemüse

Fr. 22.00

Hausgemachter Hackbraten

Beilage nach Wahl und Gemüse

Fr. 18.50

Oberegger Filetbraten

Beilage nach Wahl und Gemüse

Fr. 19.50

**Diverse Salate (Fitnesssteller)
mit Poulet- oder Schweinsschnitzel**

Fr. 20.50

Oberegger Siedwurst

Beilage nach Wahl und Gemüse

Fr. 18.50

Rinderhackfleisch

Beilage nach Wahl und Gemüse

Fr. 14.40

Heisser Schinken

Beilage nach Wahl und Gemüse

Fr. 18.00

Heisser Fleischkäse

Beilage nach Wahl und Gemüse

Fr. 17.00

**Spaghetti oder Penne
mit 3 verschiedenen Saucen**

Fr. 16.00

Beilagen:

Teigwaren, Reis, hausgemachte Spätzli, Risotto (Weisswein, Gemüse, Steinpilz, je nach Saison)
Kartoffelsalat, Kartoffelstock, Kartoffelgratin, Käsenudeln, Älplermagronen

Dessert:

Crème im Gläsli

Jeweils Fr. 5.50

Süssmost-Crème, Gebrannte Crème, Vanille- u.
Schokoladencrème,

Mascarpone Crème mit frischen Beeren

Caramelköpfl

Gebackenes

Jeweils Fr. 6.50

Schoggikuchen oder Früchtekuchen

Mousse im Gläsli

Jeweils Fr. 6.50

Biberfladenmousse, Tobleronemousse, Tiramisù
Panna Cotta mit frischen Beeren, Zimtrahmcrème
auf

Rotweinzwetschgen oder - Birnen

Apfel- oder Zwetschgenstrudel

**Preise pro Person inkl. MwSt.
Zuzüglich Lieferpauschale und Personalstunden
Teller- und Geschirrmiete auf Anfrage**