

Stehlunch-Varianten
Gasthof zum Schützen
ab mindestens 40 Personen

Vorschlag 1

kalt

Eisbergsalat mit Thousand-Island-Dressing
zweifarbiger Rüebli-salat an Koriander
Thonsalat mit Pfirsich
Sellerie-Ananas-Salat mit Nuss

warm

Rindshuft-Stroganoff in Paprikarahmsauce
Mini-Hamburgerli von Poulet auf Champignonsauce
Gemüse-Safran-Risotto mit Parmesan
Gemüse-Kroketten

süss

kleiner Desserttisch mit Schälchen und Kleintellerchen:

Frischer Fruchtsalat
Erdbeeren mit Joghurtsauce
Schokoladenmousse
Tiramisuschnitten

Preis pro Person à Fr. 45.00

Vorschlag 2

kalt

Gemüse-Stäbli mit Dip-Saucen im Glas
Rauchlachs-Dillcreme-Wraps mit schwedischem Gurkensalat
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikumpesto
Gemischter Blattsalat mit Kernen und Sprossen

warm

Feines Kalbsvoessen mit Sellerie-Kartoffelstock
oder Kalbsgeschnetztes Zürcher Art
Pouletbrust- und Rindshuftspiesschen
Kürbis-Ravioli auf Tomatenmark mit Salbeibutter
Gedämpfter Zander an Dillrahmsauce mit Trockenreis

süss

Auswahl von Mini-Patisserie (7 Sorten)
Früchtespiesschen von Ananas, Grapefruit, Birne, Melone
Gebrannte Creme in Schälchen

Preis pro Person à Fr. 52.00



Vorschlag 3

kalt

Platte mit Mini-Terrinen- und Pasteten-Auswahl
Kleine Salatauswahl je nach Saison in Schälchen

warm

Pouletbrustragout „Bali Style“ mit Erdnusssauce
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“
Frikassee von Lachs an Dillsauce mit Gemüse
und Kartoffelwürfelchen
Kräuterspätzli
Reis mit Zitronengras parfümiert

süss

Schokoladenmousse mit Birnenstückchen im Tässchen
Saisonale Fruchtwähen mit Schlagrahm
Mini-Gugelhöpfl
Mini-Mohrenköpfl
Exotischer Fruchtsalat

Preis pro Person à Fr. 50.00

Vorschlag 4

kalt

Schinken-Salat-Wraps
Siedfleischsalat an Balsamico mit roten Zwiebeln
Melonen-Allerlei mit Minze
Kleine Salatauswahl
Cous-cous-Salat mit Gemüse

warm

Rindsfiletwürfel an Grünpfeffersauce, Spiralen-Teigwaren
Riesenkrevettenspiessli in Oliven-Kräuteröl gebraten
Pilzravioli mit Schnittlauchschaum und konfierten Cherrytomaten
Thai-Gemüse-Curry mit Kokosnussmilch und Zitronengras
Basmatireis

süss

Erfrischendes Limonensorbet mit Campari
Waldhonigmousse mit Beeren
Zitronen- und Schokoladen-Cake
Orangensalat mit Feigen

Preis pro Person à Fr. 55.00



Vorschlag 5

kalt

Kleines Salatbuffet:

Käse-, Thon-, Rüebli-, Gurken-, Thai-Rindfleischsalat
Tomaten und Blattsalat

Garnituren:

Ei, Croutons, Schnittlauch,
Melonenschnitze, Spargeln

warm

Frühlingsrollen und Dim-Sum mit Soja- und Sweet Chili
Rindfleisch-Hamburgerli an Paprikarahmsauce
Kaninchenragout (ohne Knochen) mit Oliven und Dörrtomaten
Rahm-Mais
Penne an Tomatensauce mit Basilikum

süss

Apfelhüechli mit Vanillesauce
Frischer Fruchtsalat
Gebrannte Creme
Tiramisuschnitten

Preis pro Person à Fr. 42.00

Vorschlag 6

kalt

Parmesanwürfel, Oliven
Grissini mit Coppa, Mini-Salami
Tomaten-Mozzarella-Spiessli
Crepes-Rollen mit Rauchlachs

warm

Fleischkäse mit Kartoffelgratin
Spargelravioli auf Tomatencoulis

fruchtig

Verschiedene Früchtespiessli

Preis pro Person à Fr. 32.00



Vorschlag 7

kalt

Eisbergsalat an Thousand Island-Dressing
Tomaten-Mozzarella-Salat
Gurkensalat mit Dill

warm

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Heidizöpfli-Teigwaren
Safran-Gemüserisotto

fruchtig

Schälchen mit:

Gebrannter Creme mit Rahm
Fruchtsalat mit Dattelspähnen
Panna Cotta mit Waldbeeren

Preis pro Person à Fr. 25.00

Getränke

Liter Mineralwasser	à Fr. 11.00
Liter Aargauer Süssmost vom Buur	à Fr. 13.50
Kaffee, Espresso, Tee	à Fr. 4.20

auf Wunsch:

1 ½ Cola, Cola Zero, Rivella	à Fr. 16.00
Nespresso (nur bei Catering ab 50 Personen)	à Fr. 4.70

Getränkepauschale für 1.5 – 2 Stunden pro Person à Fr. 9.90

Gerne dürfen Sie sich nach der Weinkarte erkundigen und nach weiteren Angebotsmöglichkeiten betreffend Getränken nachfragen.

Diverses

- Je nach Personenzahl kann das Angebot und der Preis angepasst werden
- Die Auswahl wird je nach Saison leicht angepasst
- Alle Gerichte eignen sich ebenfalls gut für ein Buffet
- Mit diesen Varianten besteht auch die Möglichkeit, die Auswahl zu verkleinern oder ergänzen und den Preis entsprechend anzupassen
- Ein Angebot ist grundsätzlich ab Fr. 25.00 möglich
- Bei Caterings kommen Transportkosten, die Mehrwertsteuer und allfälliges Mobiliar zum Preis dazu

Für Fragen und Wünsche stehen wir Ihnen jederzeit gerne persönlich zur Verfügung.

