

Stehlunch-Varianten
Gasthof zum Schützen
ab mindestens 60 Personen

Vorschlag 1

kalt

Eisbergsalat mit Randenstreifen
Cole Slaw Salat
Cous Cous Salat
Gurkensalat an Sauerrahm-Dill-Sauce

warm

Rindshuft-Geschnetzeltes in Paprikarahmsauce
Mini-Hamburgerli an Pfefferrahmsauce mit Kartoffelstock
Sämiger Gemüse-Risotto mit Reibkäse
Pennette mit Lachsrahmsauce

süss

Dessert im Gläschen:
Karamelköppli mit Rahm
Orangensalat mit Dattelspänen

Preis pro Person à Fr. 47.00

Vorschlag 2

kalt

Gemüse-Stäbli mit Cocktailsauce im Glas
Bohnensalat
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikumpesto
Gemischter Blattsalat mit Kernen und Sprossen

warm

Feines Kalbsvoessen mit Sellerie-Kartoffelstock
oder
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»
Saisonale Ravioli auf Tomatenmark mit Salbeibutter
Gedämpfter Zander an Dillrahmsauce mit Trockenreis

süss

Auswahl von Mini-Pâtisserie (7 Sorten)
Früchtespiesschen von Ananas, Grapefruit, Birne, Melone

Preis pro Person à Fr. 55.00



Vorschlag 3

kalt

Zweifarbiger Rüebli Salat
Griechischer Salat
Weisskabissalat

warm

Pouletragout „Bali Style“ mit Erdnusssauce
Linsen-Dal mit Kartoffelwürfelchen
Rindsvoressen mit Kräuterspätzli

süss

Schokoladenmousse mit Schoggiperlen im Tässchen
Saisonaler Blechkuchen
Exotischer Fruchtsalat

Preis pro Person à Fr. 54.00

Vorschlag 4

kalt

Wraps mit Schinken, Rindspastrami und Forellenmousse
Siedfleischsalat an Balsamico mit roten Zwiebeln
Käsesalat mit Schnittlauch
Grüner Salat mit Brotchips

warm

Rindsfiletwürfel an Grünpeffersauce, Spiralen-Teigwaren
Riesenkrevettenspiessli in Oliven-Kräuteröl gebraten
Pilzravioli mit Schnittlauchschaum und konfierten Cherrytomaten
Veganes Massaman-Curry, dazu Basmatireis

süss

Waldhonigmousse mit Beeren
Zitronen- und Schokoladen-Cake
Panna Cotta mit Waldbeeren-Coulis

Preis pro Person à Fr. 62.00



Vorschlag 5

kalt

«pimp my salad» Blattsalat zum ergänzend mit;

Käsewürfel
Mozzarellakugeln
Salatgurke
Thon
Rüebli Salat
Wurstsalat
Cherrytomaten
Cous Cous
Kernen
Ei
Croutons
Melonenschnitze

\$

warm

Kaninchenragout (ohne Knochen) mit Oliven und Dörrtomaten
Sämige Polenta
Pennette an 5P
Schweinsgeschnetztes von der Huft an Hausisauce mit Kartoffelstock

süss

Apfelchüechli mit Vanillesauce
Frischer Fruchtsalat
Gebrannte Creme
Tiramisuschnitten

Preis pro Person à Fr. 50.00

Vorschlag 6

kalt

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

warm

Fleischkäse mit Kartoffelgratin
Spätzlipfanne mit viel Gemüse
Salatschüssel mit 2 Salatsaucen und Brotkorb

fruchtig

Verschiedene Früchtespiessli

Preis pro Person à Fr. 35.00



Getränke

Liter Mineralwasser	à Fr. 11.00
Liter Aargauer Süssmost vom Buur	à Fr. 13.50
Kaffee, Espresso, Tee	à Fr. 4.30

auf Wunsch:

1 ½ Cola, Cola Zero, Rivella	à Fr. 16.50
------------------------------	-------------

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
- Mit diesen Varianten besteht auch die Möglichkeit, die Auswahl zu verkleinern oder ergänzen und den Preis entsprechend anzupassen
- Bei Caterings kommen Transportkosten, die Mehrwertsteuer, allfälliges Mobiliar, etc. dazu (je nach Location und Anlass)

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

