

**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  
Rüebli­salat  
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.

