

Leidmahl – Basis Vorschläge

ab 20 Personen

Vorschlag 1

Salatherzen mit Ei und Radiesli

Geschnetzeltes Zürcher Art

dazu Spätzli

(120g Fleisch, dazu Nachservice bis genug)

Frischer Fruchtsalat

oder

Gebrannte Creme mit Bretzeli

Preis mit Kalb CHF 50.00

Preis mit Schwein CHF 42.00

Preis mit Aargauer Poulet CHF 44.00

Vorschlag 2

Gemischter, assortierter Saisonsalat

Rahmschnitzel an Champignonsauce

dazu feine Nüdeli und bunte Gemüse garnitur

Kleines zweifarbige Schokoladenmousse
im Gläschen serviert

oder

Erdbeeren mit Minzenpesto und Vanilleglace (saisonbedingt)

Preis mit Kalb CHF 52.00

Preis mit Schwein CHF 48.00

(Morchelrahmsauce: Zuschlag CHF 5.00)



Einzelgerichte

Warmer Bauernhamme und Kartoffelgratin,
Schüsseln mit Blattsalat auf Tische eingesetzt zum Teilen

Preis pro Person CHF 29.00

Blätterteigpastetli mit Poulet
und Champignons, Trockenreis und Mischgemüse

Preis pro Person CHF 25.00

Fitnesssteller mit Kräuterbutter und frischen Salaten	
mit Kalbsschnitzel	CHF 36.00
mit Schweinsschnitzel	CHF 28.00
mit Aargauer Pouletbrust	CHF 30.00
Pommes Frites zusätzlich zum Teilen	CHF 7.50

Ofenfrischer Fleischkäse mit Senf und Kartoffelsalat

Preis pro Person CHF 23.00

Kalte Fleischplatte mit Fleischkäse, Schinken, Salami, dreierlei
Aufschnitt, garniert mit Gurken, Tomaten und Silberzwiebeli
serviert mit Bauernbrot oder Zopf

Preis pro Person CHF 24.00

Bündnerplatte mit Trockenfleisch, Rohschinken, Coppa,
Mini-Salami, Landjäger, Sbrinz, Tete-de-Moine,
garniert mit Cornichons, Nüssen, Radiesli, Silberzwiebeli,
eingelegtem Gemüse serviert mit Bauernbrot

Pro Gast ein Teller: Preis pro Person CHF 23.00
Platte in die Mitte vom Tisch: Preis pro Person CHF 28.50



Stehapero
mit 40% Sitzplätzen

Schützen

Kalte Häppli

Canapes von Rindstatar, Rauchlachs, Ei, Thon, Brie-Nuss

Warme Häppli

Mini-Hamburger, Chäschüechli, Schinkengipfeli
Frühlingsrollen mit Sweet-Sour-Sauce, Pizza-Häppchen,
Fleischbällchen in Tomaten-Sugo und Petersilie

Preis pro Person CHF 30.00

Mediterran

Kalte Häppli

Sbrinzwürfel, gemischte marinierte Oliven, pikante Brot-Chips
mit Kräuter-Frischkäse, Wild-Schneuggerli, Tomaten-Mozzarella-Spiessli
Wrap-Rollen mit Rindspastrami, Mini-Flutes

Warme Häppli

Pizza-Häppchen, Mozzarella-Sticks, Crostini,
Albondigas spanische Hackfleischbällchen mit Tomaten-Sugo,
gebackene Camembert-Ecken, Arrancini-Reiskugeln in Parmesanmantel

ergänzt mit Station: Pennette rigate „all’arrabbiata“ und Reibkäse

Süsser Abschluss

Mini Amaretti

Preis pro Person CHF 30.00

Zusätzliche Desserts

Mini-Pâtisserie (ca. 2 Stück pro Person)

Preis pro Person à CHF 8.50

Shotgläschen 3erlei Sorten wie z.B. Fruchtsalat, Beeren in Joghurt,
gebrannte Creme, Schokoladenmousse, Waldhonigmousse
(ca. 2 Stück pro Person)

Preis pro Person à CHF 8.00

Cake zum Kaffee wie z.B. Zitrone, Schokolade oder Tiroler

Preis pro Person à CHF 4.00

