

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

Feines Kalbsvoessen mit Sellerie-Kartoffelstock
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 CHF 47.00

Vorschlag 2

kalt

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

warm

Rindshuft-Geschnetzeltes an Rotweinsauce

oder

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»
Saisonale Ravioli auf Tomatenmark
Gedämpfter Zander an Dillrahmsauce mit Trockenreis

süss

Auswahl von Mini-Pâtisserie (7 Sorten)
Früchtespiesschen

Preis pro Person à CHF 55.00



Vorschlag 3

kalt

Zweifarbiger Rüebli Salat
Griechischer Salat
Weisskabissalat

warm

Poulet ragout „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 CHF 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 Grünpfeffersauce, 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 CHF 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

Poulettragout 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 CHF 50.00

Vorschlag 6

kalt

Parmesanwürfel, Oliven

Grissini mit Coppa, Mini-Salami

Tomaten-Mozzarella-Spiessli

warm

Fleischkäse mit Kartoffelsalat

Spätzlipfanne mit viel Gemüse

Salatschüssel mit 2 Salatsaucen und Brotkorb

fruchtig

Verschiedene Früchtespiessli

Preis pro Person à CHF 35.00



Getränke

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

auf Wunsch:

1 ½ Cola, Cola Zero, Rivella	à CHF 16.50
------------------------------	-------------

Getränkepauschale für 1.5 – 2 Stunden pro Person	à CHF 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.

