

Bankett Vorschläge (serviert im Restaurant Neumünsterpark)

Vorspeisen

Gemischter Salat	Fr.	9.40
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum und Kräutersalat	Fr.	13.20
Melone mit Rohschinken	Fr.	13.50
Marinierter Lachs mit Dillsenfauce	Fr.	14.50
Blattsalat mit lauwarmen Pilzen	Fr.	15.00
Blattsalat mit Speckwürfeli und Roquefortdressing	Fr.	15.50
Pilzragout im Blätterteigkissen	Fr.	16.00

Suppen

Gemüsecremesuppe oder Gemüsebouillon nach Wahl	Fr.	8.30
Tomatencremesuppe	Fr.	9.40
Kraftbrühe mit Einlage nach Wahl	Fr.	9.40
Kraftbrühe mit Sherry oder Portwein	Fr.	10.50

Kalte Teller

Gemischter Teller	Fr.	25.00
Gemischter kalter Teller mit Schinken, Salami, Rohschinken, Aufschnitt, zwei Sorten Käse, Garnitur, Brot und Butter		
„Neumünsterpark Zvieri“	Fr.	25.00
Gemischter Salat voraus, grosse Canapes (auf Toastbrot ca. 8x8cm) assortiert mit Schinken, Thon, Spargel, Ei, Salami, Braten, Lachs (wir rechnen mit 2-3 Canapes pro Person)		
Bündner-Teller	Fr.	28.50
Kalter Teller mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Garnitur, Brot und Butter		
Braten-Teller	Fr.	29.50
Kalter Teller mit Braten (Kalbfleisch, Rindfleisch, Schweinefleisch), Garnitur, Brot und Butter		
Terrinen-Teller	Fr.	32.00
Pfefferterrine mit Selleriesalat Waldorfsalat, glasierten Apfelschnitzen, Preiselbeeren-Schaum und Salatdekor		

Geflügel und Fleischgerichte

Geschnetzeltes Trutenfleisch an Kräuterrahmsauce	Fr.	28.00
Schweizer Pouletbrust an Zitronenrahmsauce oder saisonaler Sauce	Fr.	29.00
Schweinesschnitzel an Rahmsauce (mit oder ohne Champignons)	Fr.	30.00
Schweinsbraten vom Nierstück mit Dörpflaumen (schwedische Art)	Fr.	31.00
Gedünstetes Rindsgulasch mit Sauerkraut (Szegediner Art)	Fr.	34.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art	Fr.	35.50
Lammkarree aus dem Ofen an Rosmarin-Honigjus	Fr.	39.50
Geschnetzelte Rindshuftstreifen Stroganow an Paprikarahmsauce mit Sauerrahm	Fr.	39.50
Zartes Kalbsteak an Portweinsauce	Fr.	40.50

Fischgerichte

Pochierte oder gebratene Lachstranche an Dillrahmsauce	Fr.	36.50
Gebratene Eglifilets mit Mandeln	Fr.	39.50
Souffliertes Zanderfilet an Safransauce mit Mittelmeer-Gemüse und Pernod aromatisiert	Fr.	41.50

Beilagen

Trockenreis, Kartoffelgratin, Rösti, Feine Nudeln, Risotto inklusive
weitere Beilagen auf Wunsch

Gemüse

Gemüse auf Wunsch und nach Saison, 1 Sorte		inklusive
weitere Gemüseauswahl, pro Sorte	Fr.	2.80

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Gemüselasagne	Fr.	21.50
Mildes Früchtecurry im Basmati-Reisring	Fr.	21.50
Saisonales Gemüsepiccata mit Tomatensauce	Fr.	24.50
Äplermakronen an leichter Rahmsauce mit Kartoffeln, Röstzwiebeln, Sbrinz und Apfelmus	Fr.	24.50
weitere vegetarische Gerichte auf Wunsch		

Süssspeisen

Tagesdessert (garniert + Fr. 1.50)	Fr.	5.00
Torte nach Wahl	Fr.	7.50
Gemischtes Eis nach Wahl, 2 Kugeln mit Rahmtupf	Fr.	9.50
Schweizer Karamelköpfl	Fr.	9.50
Joghurt-Timbales an Himbeersauce	Fr.	10.00
Frischer Fruchtsalat	Fr.	10.50
Schokoladen- oder Früchtemousse	Fr.	11.50
Früchte-Halbgefrorenes garniert	Fr.	11.50
Dessertvariation, 5 Sorten saisonale Mini-Pâtisserie	Fr.	16.00
	ab 20 Personen	
Dessertbuffet	ab 30 Personen	Fr. 15.50
Dessert- und Käsebuffet	ab 30 Personen	Fr. 18.00

Gerne beraten wir Sie bei der Menüauswahl. Wir empfehlen Ihnen auch unsere saisonalen Gerichte und unser Tagesangebot.

Alle Preise verstehen sich pro Person, inklusive Service und Mehrwertsteuer.