

Bankett Vorschläge (serviert im Restaurant Neumünsterpark)

<u>Vorspeisen</u>	<u>Fr.</u>
Gemischter Salat	9.00
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum und Kräutersalat	13.00
Melone mit Rohschinken	13.00
Marinierter Lachs mit Dillsenfauce	15.00
Blattsalat mit lauwarmen Pilzen	15.00
Blattsalat mit Speckwürfel und Roquefortdressing	15.00
Pilzragout im Blätterteigkissen	16.00

<u>Suppen</u>	<u>Fr.</u>
Karottencremesuppe mit Ingwer	10.00
Apfel-Selleriesuppe mit Selleriechip	9.00
Grünerbsensuppe mit Kokosmilch	10.00
Kraftbrühe mit Sherry oder Portwein	11.00
Kraftbrühe mit Einlage nach Wahl	

<u>Kalte Teller</u>	<u>Fr.</u>
Gemischter Teller	25.00
Gemischter kalter Teller mit Schinken, Salami, Rohschinken, Aufschnitt, zwei Sorten Käse, Garnitur, Brot und Butter	
„Neumünsterpark Zvieri“	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	29.00
Kalter Teller mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Garnitur, Brot und Butter	
Braten-Teller	29.00
Kalter Teller mit Braten (Kalbfleisch, Rindfleisch, Schweinefleisch), Garnitur, Brot und Butter	
Terrinen-Teller	32.00
Pfefferterrine mit Selleriesalat Waldorfsalat, glasierten Apfelschnitzen, Preiselbeeren-Schaum und Salatdekor	

Geflügel und Fleischgerichte Fr.

Gefüllte Freiland-Poulardenbrust mit Spinat und Feta		28.00
Schweinsnierstück mit Honig und Orangen, Portweinjus		29.00
Rindsschmorbraten mit Calvados und gerösteten Apfelschnitzen		30.00
Osso Bucco vom Kalb „Gremolata“		34.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch an Champignonrahmsauce		36.00
Lammkarree mit Kräuter-Knoblauch Kruste		39.00
Rindshuftstreifen an Paprikarahmsauce mit Peperoni, Essiggurken & Sauerrahm		40.00
Zartes Rindfilet an Trüffelbutter oder Pfeffersauce	120gr.	41.00
	160gr.	45.00

Fischgerichte Fr.

Gebratene Felchenfilets Im Kokos-Mantel, separat erfrischende Mango Salsa		38.00
Pochiertes Seesaiblingfilet an Safranschaum		42.00
Gebratene Eglifilets mit Mandeln		41.00

Beilagen Fr.

Trockenreis, Risotto, Kartoffelgratin, Rösti, Feine Nudeln, Parmesanpolenta weitere Beilagen auf Wunsch		3.00
---	--	------

Gemüse Fr.

Gemüse auf Wunsch und nach Saison, 1 Sorte		inklusive
Weitere Gemüseauswahl, pro Sorte		3.00

Vegetarische Gerichte Fr.

Gemüse-Ravioli an Kräuterrahmsauce, garniert mit schwarzen Oliven, Cherry-Tomaten und Greyerstreifen	21.00
Mildes Gemüse-Früchtecurry im Basmati-Reisring mit gerösteten Cashewnüssen	22.00
Pochierte Eier auf Puylinsen mit Coco-Bohnen	25.00

Weitere vegetarische Gerichte auf Wunsch

Süssspeisen Fr.

Zitronen-Bisquitschnitte mit Orangensauce	10.00
Zweifarbige Cappuccinocreme	10.00
Karamelköpfchen	9.00
Joghurt-Timbales an Himbeersauce	10.00
Frischer Fruchtsalat	11.00
Schokoladen- oder Früchtemousse	12.00
Früchte-Halbgefrorenes garniert	12.00
Dessertvariation, 5 Sorten saisonale Mini-Pâtisserie	16.00
	ab 20 Personen
Dessertbuffet	16.00
	ab 30 Personen
Dessert- und Käsebuffet	18.00
	ab 30 Personen

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 7,7% MwSt.