



Menu Vorschläge für Bankette ab 10 Personen

Vorspeisen

Grüner Salat		6.00
Gemischter Salat		8.00
Bunter Blattsalat mit gebratenem Speck und Champignons		11.00
Nüsslersalat mit Ei und Brotcroûtons	(saisonbedingt)	12.00

Suppen

Kräuter Cremesuppe mit Paprikastange		7.00
Kürbiscrèmesuppe mit Knoblauchcroûtons	(saisonbedingt)	7.00
Frische Spargelcrèmesuppe	(saisonbedingt)	7.00
Gemüsebouillon mit Flädli		6.50

Hauptgänge

Schweinsrahmschnitzel mit Pfirsich und Rahm		20.00
Schweinscarréebraten an Pilzrahmsauce		21.00
„Riz Casimir“ (Pouletfleisch) mit Früchtegarnitur		19.00
Rindshohrücken-Filetwürfel „Stroganoff“		23.00
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“		25.00
Schweinsfilet am Stück gebraten an Calvados Sauce		27.00
Roastbeef mit „Sauce béarnaise“		28.00

Dessert

Caramelköppli mit Rahm		7.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm		8.00
Hausgemachtes Eis-Parfait (Fruchtroma je nach Saison)		9.00
Gebrannte Crème		6.00
Meringue mit Rahm		8.50
Schokoladenmousse		9.00

Anhand obiger Vorschläge können Sie Ihr Menü selber zusammenstellen.

Bei anderen Wünschen oder Fragen zu Ihrem Anlass steht Ihnen der Küchenchef oder seine Stellvertretung gerne bei einem vereinbarten Termin zur Verfügung.

Bei Anlässen mit Beginn ab 19.00 Uhr sollte die Gesellschaft mindestens 20 Personen betragen.

Martin Pfeuti
Küchenchef Schlössli Pieterlen
Tel:032/ 376 01 07
martin.pfeuti@schloessli-pieterlen.ch