

# CATERING MENUVORSCHLÄGE

Sehr geehrte Damen und Herren

Wir wissen, Speis und Trank sowie die Gastfreundschaft und die Atmosphäre eines ganz besonderen Ortes setzen bei jeder Veranstaltung spezielle Akzente.

Für genüssliche Speisen, erfrischende Getränke oder einen edlen Tropfen – wenn von Ihnen gewünscht auch eine professionelle Bedienung – können Sie sich auf uns als kompetenten Partner mit über 35-jähriger Erfahrung verlassen. Wählen Sie einen Ihren Wünschen entsprechenden Ort und überlassen Sie den kulinarischen Teil uns, um unseren Beitrag zum Gelingen Ihrer Veranstaltung einbringen zu können.

In den folgenden Menuvorschlägen sind verschiedenste Gerichte in allen Preislagen und für jeden Anlass zu finden. Spezielle Wünsche oder Vorlieben versuchen wir selbstverständlich in die Tat umzusetzen.

Sie dürfen sich sicher sein, dass wir alles unternehmen werden um zum Gelingen Ihres Anlasses beizutragen.

Ihre Familie Erni und Mitarbeiter

## Aperitiv & Aperero

### Aperitive & Getränke; die Einstimmung zu einem gelungenen Abend

1000	Aperitive und Getränke, Verrechnung nach Verbrauch		
1001	Diverse Bowlen und Sangria, pro dl	Fr.	5.50

### Aperero-Häppchen; das richtige um den Appetit anzuregen

1050	Zweifel Chips, Nüssli & Salzgebäck	pro Person	Fr.	1.80
1051	Apéro Gebäck gemischt	pro Person	Fr.	6.50
1052	Mini Sandwiches gemischt	pro Person	Fr.	3.50
1053	Verschiedene Gemüse-Dip's	pro Person	Fr.	6.50
1054	Diverse Canapés Standard (Schinken, Salami, Aufschnitt, Eier, Spargeln, kalter Braten, Thonmousse, Käse)	pro Stück	Fr.	3.50
1055	Diverse Canapés Deluxe (Rauchlachs, Rinds-Tatar, Crevetten, Lachsmousse)	pro Stück	Fr.	4.00
1056	Apéro-Aufschnittplatte (fünf Sorten Aufschnitt und Garnituren)	pro Person	Fr.	9.50
1057	Apéro-Fleischplatte (kalter Braten, Roastbeef, Schinken, Salami, Rohessspeck, Rohschinken mit Melone und Garnituren)	pro Person	Fr.	12.00
1058	Apéro-Bündnerplatte (Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa, Bündner Rohessspeck und Mostbröckli)	pro Person	Fr.	14.50
1059	Apéro-Käseplatte (diverse Käse)	pro Person	Fr.	9.50
1060	Apéro-Fischplatte (Verschiedenste Süss- und Salzwasserfische mit allerlei Garnituren und Saucen)	pro Person	Fr.	19.50
1061	Apéro-Buffer (Canapés, Schinkengipfeli, Käseküchlein, Rohschinken, Chicken- und Fish-Nuggets, Mini-Pizza, Apéro Tartelettes, Mini Pastetli, Tête de Moin, gebackene Scampi sowie Tatar- und Rauchlachsbrötli)	pro Person	Fr.	29.00

## Suppen

1100	Kraftbrühe mit Sherry	Fr.	3.50
1101	Kraftbrühe mit Flädli	Fr.	3.50
1102	Kraftbrühe mit Suppenperlen	Fr.	3.50
1103	Verschiedene Crèmesuppen	Fr.	3.50
1104	Basler Mehlsuppe mit Käse	Fr.	3.50
1105	Minestrone	Fr.	5.00
1106	Bündner Gerstensuppe	Fr.	5.00
1107	Ungarische Goulaschsuppe	Fr.	6.00
1108	Pot au feu	Fr.	9.00

## Salate

1150	Blattsalat	Fr.	3.50
1151	Bunter Saisonsalat	Fr.	4.80
1152	Vier verschiedene Salate	Fr.	6.00
1153	Sechs verschiedene Salate	Fr.	7.50
1154	Salatbuffet	Fr.	11.00

### Salatauswahl:

Bohnensalat, Karottensalat, Randensalat, Italienischer Salat (...), Gurkensalat, Reissalat, Kabissalat, Tomaten mit Mozzarella, Waldorfsalat (Sellerie), Russischer Salat, Hörnlisalat, Maissalat, Kartoffelsalat, Zucchettisalat

## Vorspeisen

1200	Tortellini alla panna	Fr.	7.50
1201	Ravioli al pesto	Fr.	7.50
1202	Spaghetti Carbonara	Fr.	7.50
1203	Spaghetti Bolognese	Fr.	7.50
1204	Spaghetti an Tomatensause	Fr.	6.50
1301	Pastete mit Waldorfsalat	Fr.	8.00
1302	Melone mit Rohschinken	Fr.	8.00
1303	Geräuchertes Forellenfilet	Fr.	9.50
1304	Rauchlachs	Fr.	10.50
1305	Hors d'oeuvre Teller	Fr.	14.50

## Menu's

### 1400 **Menu I**

Lachstatar begleitet von Rauchlachsrosette

Meerrättichschaum

\*\*\*

Kraftbrühe mit Flädli

\*\*\*

Gemischter Salat „Lucrecia“

\*\*\*

Kalbsrücken „Försterart“ mit Kartoffelgratin

Marktfrische Gemüse garnitur

\*\*\*

Reichhaltiges Dessert-Bufferet

**Fr. 65.00**

### 1401 **Menu II**

Kürbiscrèmesuppe

\*\*\*

Maccaronen mit sautierten Marktgemüsen

\*\*\*

Nüsslisalat mit Ei

\*\*\*

Kalbsteak an Morchelsauce mit hausgemachten Spätzli

Marktfrische Gemüse garnitur

\*\*\*

Frischer Fruchtsalat mit diversen Sorbets

**Fr. 60.00**

## Hauptgerichte mit Pouletfleisch

1500	Geschnetztes Poulet „Casimir“ mit Trockenreis und Früchte	Fr. 14.50
1501	Gefüllte Pouletschenkel Mischgemüse und Kartoffelgratin	Fr. 14.50
1502	Pouletbrüstli an Kräutersauce mit Reis oder Teigwaren und Gemüse	Fr. 15.50
1503	Paniertes Pouletbrüstli Rösti Kroketten und Gemüse	Fr. 15.50
1504	Bahmi Goreng	Fr. 14.50

## Hauptgerichte mit Lammfleisch

1600	Irish – Stew Eintopfgericht mit Gemüse und Kartoffeln	Fr. 15.00
1601	Lamm Gigot mit Gemüse und Kartoffelgratin	Fr. 24.50
1602	Lammrückenfilet provencale Gemüse und Kartoffelgratin	Fr. 28.00

## Hauptgerichte mit Kaninchenfleisch

1650	Kaninchenragout mit Polenta und Gemüse	Fr. 17.50
------	---	-----------

## Hauptgerichte mit Wild

1670	Rehpfeffer Mirza mit Spätzli und Rotkraut	Fr. 24.00
1671	Rehgeschnetztes an Pilzrahmsauce mit Spätzli und Gemüse	Fr. 24.50
1672	Rehschnitzel mit Spätzli und Kartoffelgratin	Fr. 28.00

## Hauptgerichte mit Schweinefleisch

1700	Schweinscarrébraten mit Teigwaren oder Kartoffelgratin und Gemüse	Fr. 18.50
1701	Geschnetzeltes an Pilzrahmsauce Teigwaren oder Reis und Gemüse	Fr. 16.50
1702	Schwedenbraten mit Teigwaren oder Kartoffelgratin und Gemüse	Fr. 18.50
1703	Schweinschaxe Gremolata Polenta oder Spätzli und Gemüse	Fr. 16.50
1704	Schweinsvoressen Kartoffelstock und Gemüse	Fr. 15.00
1705	Schweinsfilet an Morchelsauce Teigwaren oder Kartoffelgratin und Gemüse	Fr. 28.00
1706	Schweinssteak an Pommerysauce Teigwaren oder Kartoffelgratin und Gemüse	Fr. 22.00
1707	Schinken gekocht mit Kartoffelsalat	Fr. 16.00
1708	Cordon bleu Kartoffelgratin oder Teigwaren und Gemüse	Fr. 19.50
1709	Rippli im Teig Kartoffelsalat und 2 verschiedene Salate	Fr. 16.50

## Hauptgerichte mit Kalbfleisch

1740	Kalbscarrébraten mit Kartoffelgratin und Gemüse	Fr. 30.00
1741	Osso bucco (Kalbshaxe) Spätzli oder Polenta und Gemüse	Fr. 22.00
1742	Kalbssteak an Morchelsauce Teigwaren und Gemüse	Fr. 30.00
1743	Geschnetzeltes „Züri-Art“ Teigwaren oder Röstli und Gemüse	Fr. 21.00

## Hauptgerichte mit Rindfleisch

1760	Fleischvogel mit Kartoffelstock und Erbsli und Rüepli	Fr. 14.50
1761	Rindsvoessen mit Kartoffelstock oder Spätzli und Gemüse	Fr. 15.00
1762	Geschnetzeltes Rindfleisch Stroganoff mit Spätzli und Gemüse	Fr. 16.50
1763	Rindspfeffer mit Spätzli und Gemüse	Fr. 18.00
1764	Rindsbraten mit Kartoffelstock oder Spätzli und Gemüse	Fr. 19.50
1765	Bernerplatte mit Salzkartoffeln, Bohnen und Sauerkraut	Fr. 26.00

## Vegetarische Hauptgerichte

1800	Pilzragout mit Trockenreis	Fr. 10.50
1801	Reichhaltiger Gemüsgratin	Fr. 9.50
1802	Gemüse-Lasagne	Fr. 9.50
1803	Gemüse-Platte	Fr. 10.50
1804	Quorn an Kräutersauce mit Gemüsereis	Fr. 12.50
1805	Nudeltopf mit Gemüseallerlei	Fr. 13.00
1806	Äpler-Maccaronen mit Apfelmus	Fr. 10.50

## Buffets

**Verschiedenste reichhaltige Buffets sind auf Anfrage in allen Preislagen möglich.**

## Desserts

1900	Schwarzwäldertorte pro Stück	Fr.	3.50
1901	Quarktorte pro Stück	Fr.	3.50
1902	Royaltorte pro Stück	Fr.	3.50
1903	Grand-Marniertorte pro Stück	Fr.	3.50
1904	Sachertorte pro Stück	Fr.	3.50
1905	Kirschtorte pro Stück	Fr.	4.00
1906	Schokolandenmousse	Fr.	6.00
1907	Gebrannte Crème	Fr.	4.00
1908	Schokolade Crème	Fr.	4.00
1909	Caramelköpfl	Fr.	3.50
1910	Frischer Fruchtsalat	Fr.	6.00
1911	Apfelstrudel mit Vanillesauce	Fr.	5.50
1912	Desserts – Buffet klein	Fr.	10.50
1913	Desserts – Buffet gross	Fr.	14.50

## Diverses (Brot, Mitarbeiter, Transport & Material)

### Brot

Für einen reichhaltigen Brotkorb verrechnen wir pro Person Fr. 2.50

### Mitarbeiter

Service- und Küchemitarbeiter vor Ort sowie Chauffeur werden nach Bedarf verrechnet (die An- und Rückfahrt gilt als Arbeitszeit)

Wochentage, pro Mitarbeiter und pro Stunde Fr. 35.00

Wochenend- und Feiertage, pro Mitarbeiter und pro Stunde Fr. 40.00

### Transport

Transportkosten werden nach Aufwand berechnet, pro km Fr. 1.20

### Material

Miete für Besteck, Teller und Gläser, pro Person Fr. 4.00

**(Für Bruch-Ware haftet der Veranstalter in vollem Umfang)**

Auf Wunsch stellen wir auch Servietten, Tischtücher, zusätzliches Geschirr, Einwegmaterial, Kühlschränke und etliches mehr zur Verfügung. Preise auf Anfrage.

## Wichtiges

### Preise

Sämtliche Preise in diesen Menuvorschlägen verstehen sich inklusive 8.0% MwSt.

### Verbindliche Personenanzahl

Wir machen Sie darauf aufmerksam, dass mindestens die uns 72 Stunden vor dem Anlass bekannte Personenanzahl für die Rechnungsstellung massgebend ist. Wird die gemeldete Personenanzahl überschritten, wird die effektive Anzahl in Rechnung gestellt.

### Zahlungsbedingungen

Zahlung 30 Tage nach Rechnungsstellung rein Netto in Schweizer Franken. Bei grösseren Anlässen behalten wir uns vor eine Anzahlung zu verlangen.

### Spezialwünsche und saisonale Speisen

Wir sind gerne jederzeit bereit Ihnen individuelle, auf Ihren Wünschen aufbauende sowie saisonale Menuvorschläge zu unterbreiten. Kontaktieren Sie uns.

### Deklaration der Produkte

Unsere Philosophie ist, für Sie qualitativ hoch stehende, saisonale Produkte zu verarbeiten. Dafür steht unser Name. Fleisch stammt aus folgenden Ländern:

Kalb/Wild	Schweiz
Rind	Schweiz, Argentinien, Brasilien
Schwein	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Lamm	Neuseeland, Schottland

### Kontakt

Familie Josef & Heidi Erni-Grüter, Landgasthof Löwen Neuenkirch AG  
CH - 6206 Neuenkirch

Tel. +41 (41) 469'61'61

Fax. +41 (41) 469'61'62

E-mail: info@loewen-neuenkirch.ch

web: www.loewen-neuenkirch.ch

## Bestell-Formular

### Personalien

Name: \_\_\_\_\_ Vorname: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_ Firma: \_\_\_\_\_

Strasse: \_\_\_\_\_ PLZ/Ort: \_\_\_\_\_

### Rechnungsadresse (wenn abweichend von obiger Adresse)

Name: \_\_\_\_\_ Vorname: \_\_\_\_\_

Firma: \_\_\_\_\_

Strasse: \_\_\_\_\_ PLZ/Ort: \_\_\_\_\_

### Anlass

Datum: \_\_\_\_\_ # Pers.: \_\_\_\_\_

Ort: \_\_\_\_\_ Beginn: \_\_\_\_\_

### Speisebestellung

Bestell-Nr:	Anzahl:	Bezeichnung:

Getränke und Weine: \_\_\_\_\_

Benötigtes Material/Mitarbeiter: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Bemerkungen: \_\_\_\_\_

Ort/Datum: \_\_\_\_\_ Unterschrift: \_\_\_\_\_