

## Menüvorschläge Hauptgänge

### Fleisch

- Riz Casimir/ Poulet an Currysauce mit Reis, Pfirsich und Ananas  
CHF 28.00 / pro Person

---

- Pasta Plausch: Spaghetti, Pesto Sauce, Tomatensauce, Schinkenrahmsauce, Reibkäse  
CHF 25.00 / pro Person

---

- Rotes Poulet Thai Curry mit Gemüse und Reis (leicht Scharf)  
CHF 28.00 /pro Person

---

- Gehacktes mit Hörnli Apfelmus, Reibkäse  
CHF 18.00 /pro Person

---

- Feiner Würstli / Gemüse Eintopf mit Haugemachtem Brot  
CHF 18.00 /pro Person

---

- Heisser Schinken mit Kartoffelsalat an Güntisberger Salatsauce  
CHF 23.00 /pro Person

---

- Heisser Fleischkäse mit Kartoffelsalat an Güntisberger Salatsauce  
CHF 18.00 /pro Person

### Vegetarisch

- Rotes Gemüse Thaicurry mit Reis  
CHF 28.- / pro Person

---

- Riz Casimir/ Geröstete Cashewnüsse an Currysauce mit Reis, Pfirsich und Ananas  
CHF 26.00 / pro Person

---

- Pasta Plausch: Spaghetti, Pesto Sauce, Tomatensauce, Rahmsauce, Reibkäse  
CHF 25.00 / pro Person

---

- Feiner Gemüse Bohnen Eintopf mit Haugemachtem Brot  
CHF 18.00 /pro Person

---

- Älplermagronen mit Käse überbacken  
CHF 18.00 /pro Person



## Hauptgänge selbst zusammenstellen:

Ein Hauptgang können sie wie folgt wählen:

1x Fleisch oder Vegi Komponent, 1x Stärkebeilage, 1x Gemüsebeilage

Pro Peron CHF 30 .-

### Fleisch

- Schweins Geschnetztes Zücher Art
- Schweins Geschnetztes an Calvadosauce
- Rindsgoulasch
- Poulet geschnetztes an Kräutersauce oder Senfsauce
- Rindsgeschnetztes Stroganoff
- Schweinsbraten Brauner Sauce
- Hackfischbällchen in Tomatensauce oder Kapernsauce
- Rauchlachsstreifen in Dillsauce

### Vegi

- Tofu scheibe gebraten
- Tofugoulasch
- Getreidegeschnetztes an Kräutersauce
- Haugemachter Haferflockenbratling mit Sauerrahmdipp
- Riccottakugeli in Dillsauce

### Stärkebeilage

- Reis
- Wildreis
- Risotto
- Gemüsereis
- Kartoffelgratin
- Bratkartoffeln
- Salzkartoffeln
- Ofenkartoffeln
- Schupfnudeln
- Spätzli
- Cous Cous
- Ebly
- Polenta
- Teigwaren (Penne, Nudeln, Farfalle, etc.)

## Gemüsebeilage

- Buttergemüsemischung
- Glacierte Karotten
- Ofentomate
- Bohnenbündeli
- Broccoli und Blumenkohl
- Gebratene Gemüsemischung (Zucchetti, Aubergine, Peperoni)
- Blattspinat oder Rahmspinat

## Wichtige Infos:

- Falls sie Menüwünsche haben, dann dürfen sie diese gerne bei mir anbringen.
- Lieferung erfolgt in Wärme Transportbehälter.
- Falls es fürs Auge etwas schöner sein soll, kann ich auch Wärmerechaud (mit Brennpaste betreiben) mitgeben.
- Alle Menüs kann ich gerne auch je nach vorhandenen Allergien und Unverträglichkeiten der Gäste anpassen. Bitte im Voraus mit mir besprechen.
- Deklarationsliste finden sie Auf der Homepage bi den Infos zur Bestellung / Lieferung
- Das Catering beinhaltet nur die Lieferung. Schöpfen oder auch Service vor Ort ist nur nach Absprache möglich und wird pro Std./ Personal verrechnet.