

MENUVORSCHLÄGE

für Gruppen ab 10 Personen

Apéro / zum Einstimmen

Salzgebäck, Chips, Nüssli etc.		pro Person	2.0
Hausgemachte Schinkengipfeli	3 Stk.	pro Person	4.5
Gemüsesticks	3 Saucen	pro Person	5.0
Bruschetta mit frischem Tomaten-Basilikum-Belag	3 Stk.	pro Person	5.0
Original Pinsa Romana "Margherita"	60 cm lang	pro Stück	39.0
Original Pinsa Romana "Salame o. Prosciutto"	60 cm lang	pro Stück	45.0
Apéro riche Schinkengipfeli, Pinsa, Cracker mit ital. Frischkäsedip, Bruschetta mit Tomaten, Salziges und Chips		pro Person	18.0

Aus dem Suppentopf

Tomatencrèmesuppe		8.0
Bouillon mit Gemüseeinlage, Flädli oder Backerbsen		7.0
Mango-Curry-Suppe mit gebratenen Crevetten		14.5

Gartenfrische Salate

Grüner Salat		7.5
Gemischter Salat		9.5
Grosses Salatbuffet	pro Person	15.0
Blattsalat mit lauwarmen Champignon und Croûtons		11.5

Hauptgänge

Heisser Fleischkäse mit grünem Blattsalat		19.5
Fitnesssteller mit nature Schnitzel und Kräuterbutter		24.5
Grossmutter`s Hackbraten mit Kartoffelstampf und glasierten Karotten		25.5
Saftiger Schweinebraten mit Kartoffelgratin und Bohnenbündeli		25.5
Lasagne mit Rindfleisch oder vegetarisch		19.5
Rahmschnitzel mit Tagliatelle und Grilltomate		24.5
Schweineschnitzel paniert oder nature (plus Kräuterbutter) mit Pommes, Karotten und Erbsen		24.5
Spaghetti Napoli mit Parmesansplitter frischen Cherry-Tomaten und Rucola		18.5
Spaghetti Bolognese oder Carbonara mit Parmesansplitter und Rucola		19.5
Gebratenes Zanderfilet Butterreis und Blattspinat		24.5

Buffets

Kaltes Buffet

Bündnerfleisch, Salami, Schinken, Fleischkäse, div. Gemüse, Dip,
div. Käsesorten von unserer Milchzentrale, Butter, Essigfrüchte und div. Brötchen

pro Person 21.5

Kaltes Buffet reichhaltig

ergänzend zu oben: Lachs, Oliven, getr. Tomaten, gegrilltes Gemüse in Olivenöl, Parmesanbröckli,
Bruscetta mit Tomaten, Speckdatteln, Tomatenspiessli mit Mozzarella, diverse Brötchen

pro Person 34.5

Spaghetti-Plausch

zur Auswahl stehen Bolognese, Napoli, All`arrabiata, Pesto, Gorgonzola, Carbonara,
Salbeibutter oder Gemüsesauce. Dazu wird Reibkäse, Parmesansplitter und Rucola serviert.

5 Sorten Sauce 22.5

Italienisches Schlemmer-Buffet

Tessinerbraten o. Saltimbocca, Steinpilzrisotto, Pinsa Margherita, drei Pasta mit 3 verschiedenen Saucen nach Wahl

35.5

Asiatisches Buffet

Kokos-Limettensuppe, Poulet Sweet and Sour, Schweinefleisch mit rotem Curry und Gemüse,
Parfumreis, Frühlingsrollen mit Gemüse dazu Sauce

34.5

Zmorgebrunch

verschiedene Brötli und Brote, Zopf, Buttergipfeli, reichhaltige Käse- und Fleischplatte, Rösti, gebratenen Speck, Rührei,
Apfelwähe, frisches Birchermüesli, frische Früchte, Cornflakes, Joghurt, div. Konfituren, Butter, Honig, Nutella, div. Kaffee
nach Wahl, Tee, Ovo, Orangensaft, Multisaft, Milch, Wasser

34.5

zusätzlich:

Lachs mit Meerrettichschaum	pro Person	3.0
gegrillte Cipolata	pro Person	2.0
Prosecco	pro Flasche	43.5
Moscato	pro Flasche	43.5

Süsse Träume

Weisses und braunes Schoggimousse

9.5

Zimtparfait mit warmen Rotweinzwetschgen

9.5

Vanilleparfait mit lauwarmen Beeren

9.5

Panna Cotta an Himbeersauce

9.5

Frischer Fruchtsalat

7.5

Schwarzwälder-, Rüepli-, Linzer-, Bündner Nusstorte

5.5

Vanilleglace mit heissen Beeren

8.5

* Alle Desserts sind mit Rahm und Früchten ausgarniert

Kinder

Kinder bis und mit 4 Jahren essen gratis. Für Kinder von 5 bis und mit 12 Jahre bezahlen die Hälfte des angegebenen Preises. Bitte bei der Bestätigung der Anzahl Teilnehmer die Aufteilung Erwachsene, Kinder und Kleinkinder bekannt geben.

Ihre individuellen Wünsche

Haben Sie andere Menüwünsche? Der Küchenchef ist gerne bereit sich Ihren Vorstellungen anzupassen.

Bemerkungen

- > Die angegebenen Preise sind inkl. 8 % MwSt.
- > Alle unsere Gerichte sind hausgemacht und Top-Qualität vom Metzger und der Milchzentrale
- > Am Wochenende (Samstag und Sonntag) beträgt der Mindestumsatz je Anlass inkl. Getränkekonsum Fr. 800.00.
- > Wenn Sie das Dessert selbst mitbringen möchten, verrechnen wir für das Gedeck Fr. 2.50 Fr. / Person.
- > Wenn Sie den Wein selber mitbringen möchten, verrechnen wir für die Flasche Fr. 15.00 Zapfengeld.
- > Die spätestens drei Tage vor dem Anlass mitgeteilte Gästeanzahl ist verbindlich und wird verrechnet. Bei zusätzlichen Gästen wird die effektive Anzahl verrechnet.

*Wir freuen uns Sie bei Ihrem Anlass begleiten zu dürfen
und stehen gerne jederzeit für Fragen zur Verfügung*



Gerne nehmen wir Ihre Reservation telefonisch unter **081 / 302 26 26**
ODER per E-Mail unter reservation@centralragaz.ch an.