

MENUVORSCHLÄGE

für Gruppen ab 10 Personen

Apéro / zum Einstimmen

Salzgebäck, Chips, Nüssli etc.		pro Schale	Fr. 4.50
Hausgemachte mini Schinkengipfeli		pro Stück	Fr. 2.00
Gemüsesticks	3 Saucen	pro 100gr	Fr. 8.00
Bruschetta mit frischem Tomaten-Basilikum-Belag		pro Stück	Fr. 3.50
Original Pinsa Romana "Margherita"	60 cm lang	pro Stück	Fr. 39.00
Original Pinsa Romana "Salame o. Prosciutto"	60 cm lang	pro Stück	Fr. 45.00
Mini Baguette - Sandwiches mit Schinken, Salami, Käse		pro Stück	Fr. 3.00
1/2 Canapès belegt mit Schinken, Salami, Käse, Thon, Ei, Spargeln		pro Stück	Fr. 2.50
oder mit Lachs, Rohschinken, Bündnerfleisch, Rohesspeck		pro Stück	Fr. 3.50
Platten mit			
diversen Käsesorten		pro 100gr	Fr. 5.50
Trockenfleisch Rohesspeck, Bündnerfleisch, Rohschinken		pro 100gr	Fr. 9.50
Aufschnitt Schinken, Salami, Fleischkäse, Chorizo		pro 100gr	Fr. 6.50

Aus dem Suppentopf

Tomatencrèmesuppe	Fr. 9.50
Bouillon mit Gemüseeinlage, Flädli oder Backerbsen	Fr. 8.50

Gartenfrische Salate

Grüner Salat	Fr. 8.50
Gemischter Salat	Fr. 9.50
Grosses Salatbuffet	pro Person Fr. 15.00
Blattsalat mit lauwarmen Champignon und Croûtons	Fr. 12.50
Nüsslisalat mit Ei und Speck	Fr. 14.50

Hauptgänge

Heisser Fleischkäse mit grünem Blattsalat	Fr. 21.50
Fitnesssteller mit nature Schnitzel und Kräuterbutter	Fr. 24.50
Grossmutter`s Hackbraten mit Kartoffelstampf und glasierten Karotten	Fr. 26.50
Saftiger Schweinebraten mit Weissweinsrisotto und Bohnenbündeli	Fr. 27.50
Lasagne mit Rindfleisch oder Gemüse	Fr. 19.50
Rahmschnitzel mit Tagliatelle und Grilltomate	Fr. 24.50
Schweineschnitzel paniert oder nature (plus Kräuterbutter) mit Pommes, Karotten und Erbsen	Fr. 24.50
Spaghetti Napoli mit Parmesansplitter, Cherry-Tomaten und Rucola	Fr. 18.50
Spaghetti Bolognese oder Carbonara mit Parmesansplitter und Rucola	Fr. 19.50
Gebratenes Zanderfilet Butterreis und Blattspinat	Fr. 24.50

Buffets

Kaltes Buffet			
Bündnerfleisch, Salami, Schinken, Fleischkäse, div. Gemüse, Dip, div. Käsesorten von unserer Milchzentrale, Butter, Essigfrüchte und div. Brötchen		pro Person	Fr. 24.50
Kaltes Buffet reichhaltig			
ergänzend zu oben: Lachs, Oliven, getr. Tomaten, Gemüse in Olivenöl und Parmesanbröckli, Bruschetta mit Tomaten, Speckdatteln, Tomatenspiessli, Mozzarella, diverse Brötchen	gegrilltes mit	pro Person	Fr. 36.50
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, Ovomaltine, Orangensaft, Multivitaminsaft, Milch und Wasser			Fr. 34.50
zusätzlich:			
Lachs mit Meerrettichschaum		pro Person	Fr. 3.00
gegrillte Cipolata		pro Person	Fr. 2.00

Süsse Träume

Weisses und braunes Schoggimousse	Fr. 14.50
Zimtparfait mit warmen Rotweinzwetschgen	Fr. 14.50
Vanilleparfait mit lauwarmen Beeren	Fr. 14.50
Panna Cotta an Himbeersauce	Fr. 14.50
Frischer Fruchtsalat	Fr. 9.50
Schwarzwälder-, Rüebli-, Linzer-, Bündner Nusstorte	Fr. 12.50
Vanilleglace mit heissen Beeren	Fr. 12.50

* 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.

Individuelle 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.

Menu 1

Gemischter Salat
xxx
Rahmschnitzel
Butternudeln
Marktgemüse
xxx
Heisse Liebe
(Vanilleglace mit heissen Beeren)
Fr 46.50 p.P.

Menu 2

Gemüsecrèmesuppe
mit Rahmhaube und Brotcroutons
xxx
Saltimbocca vom Schwein an Jus
mit Safranrisotto
dazu Saisongemüse
xxx
Saisonales Tiramisu
Fr. 53.50 p.P.

Menu 3

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons
xxx
Gegrilltes Pouletbrust an Kräuterbutter
Pommes Frites
und Saisongemüse
xxx
Nuss-Nougatcrème mit frischen Früchten
Fr. 55.50 p.P.

Menu 4

Grüner Blattsalat
xxx
Kalbssteak an Steinpilzrahmsauce
Tagliatelle
und Marktgemüse
xxx
Zimtparfait mit Zwetschgenkompott
Fr. 71.00 p.P.

Menu 5

Curry-Ingwer Suppe mit Bananenchips
xxx
Auberginen Piccata
Spaghetti Nappoli
Parmesansplitter und Cherry Tomate
xxx
Panna Cotta mit saisonalen Früchten
Fr. 49.50 p.P.

Menu 6

Spinatravioli an Salbeibutter
Parmesan, Rucola und Tomatenchips
xxx
Vegetarisches Riz Casimir
mit frischen Früchten aus garniert
xxx
Quarktorte
mit Schlagrahm
Fr. 49.50 p.P.

Menu 7

Tomaten-Basilikum-Bruschetta
xxx
Lachsfilet
auf mediterranem Gemüse
Basmatireis
xxx
Solero Becher
Fr. 55.50 p.P.

Menu 8

Mit Lachtatar gefüllte Eier
auf Blattsalat
xxx
Black Tiger
auf Weissweinsrisotto und Trüffelöl
xxx
Schichtdessert
mit karamellisierten Äpfeln
Fr. 71.00 p.P.