

MENUVORSCHLÄGE

für Gruppen ab 10 Personen

Bitte wählen Sie jeweils nur eine Fleisch- oder / und Vegimenüvariante für ihre Gruppe aus! Ansonsten besteht die Möglichkeit per à la carte!

Apéro / zum Einstimmen

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

Aus dem Suppentopf

Tomatencrèmesuppe		CHF 9.50
Bouillon mit Gemüseeinlage, Flädli oder Backerbsen		CHF 8.50

Gartenfrische Salate

Grüner Salat		CHF 8.50
Gemischter Salat		CHF 11.50
Grosses Salatbuffet	pro Person	CHF 15.00
Blattsalat mit lauwarmen Champignon und Croûtons		CHF 14.50

Hauptgänge

Heisser Fleischkäse mit grünem Blattsalat		CHF 21.50
Fitnesssteller mit nature Schnitzel und Kräuterbutter		CHF 28.50
Grossmutter`s Hackbraten mit Tagliatelle und glasierten Karotten		CHF 26.50
Lasagne mit Rindfleisch oder Gemüse		CHF 21.50
Rahmschnitzel mit Tagliatelle und Gemüse		CHF 28.50
Schweineschnitzel paniert oder nature (plus Kräuterbutter) mit Gemüse und Pommes		CHF 28.50
Spaghetti Napoli mit Parmesansplitter, Cherry-Tomaten und Rucola		CHF 21.50
Spaghetti Bolognese oder Carbonara mit Parmesansplitter, Cherrytomaten und Rucola		CHF 23.50
Gebratenes Zanderfilet mit Butterreis und Gemüse		CHF 26.50

Spaghettiplausch mit 3 Saucen	pro Person	CHF 28.50
(Bitte wählen Sie: Napoli, Bolognese, Pesto, Carbonara, All`Arrabbiata)		

Buffets à discretion

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

Süsse Träume

Weisses und braunes Schoggimousse	CHF 17.50
Zimtparfait mit warmen Rotweinzwetschgen	CHF 17.50
Vanilleparfait mit lauwarmen Beeren	CHF 17.50
Panna Cotta mit Waldbeerensauce	CHF 14.50
Frischer Fruchtsalat	CHF 12.50
Schwarzwälder-, Rüepli-, Linzer-, Bündner Nusstorte	CHF 8.50
Vanilleglace mit heissen Beeren	CHF 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. 8,1 % 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 CHF 800.00.
- > Wenn Sie das Dessert selbst mitbringen möchten, verrechnen wir für das Gedeck CHF 2.50 / Person.
- > Wenn Sie den Wein selber mitbringen möchten, verrechnen wir für die Flasche CHF 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.

Menü 1

Gemischter Salat
xxx
Rahmschnitzel
Butternudeln
Marktgemüse
xxx
Heisse Liebe
(Vanilleglace mit heissen Beeren)
CHF 52.50 p.P.

Menü 3

Nüsslisalat mit Speck
Ei und Croûtons
xxx
Gegrilltes Pouletbrust an Kräuterbutter
Pommes Frites
und Saisongemüse
xxx
Nuss-Nougatcrème
mit frischen Früchten
CHF 61.50 p.P.

Menü 5

Curry-Ingwer Suppe mit Bananenchips
xxx
Auberginenpiccata
Spaghetti Napoli
Parmesansplitter und Cherry Tomate
xxx
Panna Cotta mit saisonalen Früchten
CHF 52.50 p.P.

Menü 7

Tomaten-Basilikum-Bruscetta
xxx
Lachsfilet
auf mediterranem Gemüse
Basmatireis
xxx
Solero Becher
CHF 58.50 p.P.

Menü 2

Gemüsecrèmesuppe
mit Rahmhaube und Brotcroûtons
xxx
Saltimbocca vom Schwein an Jus
mit Safranrisotto
dazu Saisongemüse
xxx
Saisonales Tiramisu
CHF 59.50 p.P.

Menü 4

Grüner Blattsalat
xxx
Kalbssteak (200gr) an Steinpilzrahmsauce
Tagliatelle
und Marktgemüse
xxx
Zimtparfait mit Zwetschgenkompott
CHF 78.00 p.P.

Menü 6

Spinatravioli an Salbeibutter
Parmesan, Rucola und Tomatenchips
xxx
Vegetarisches Riz Casimir
mit frischen Früchten aus garniert
xxx
Quarktorte
mit Schlagrahm
CHF 52.50 p.P.

Menü 8

Mit Lachstartar gefüllte Eier
auf Blattsalat
xxx
Black Tiger
auf Weissweinsrisotto und Trüffelöl
xxx
Schichtdessert
CHF 78.00 p.P.

