

Menü-Vorschläge



Geschätzter Gast

Wir freuen uns, dass Sie Ihren Anlass bei uns im Kultur- und Kongresszentrum ZWEI RABEN durchführen und heissen Sie ganz herzlich willkommen. Wenn Sie es wünschen, beraten wir Sie sehr gerne in der Menü-Wahl und bei Fragen sind wir selbstverständlich für Sie da.

Herzliche Grüsse
Jörg Gnotke und sein Team

Bestimmungen:

Damit wir Ihr Bankett gut planen können, bitten wir Sie höflich, uns die ungefähre Teilnehmerzahl bis 14 Tage vor dem Anlass bekannt zu geben. Die definitive Teilnehmeranzahl melden Sie uns bitte spätestens 24 Stunden vorher. Die definitiv bestellte Anzahl ist massgebend für unsere Rechnungsstellung.

Alle Preise verstehen sich pro Person und inkl. 7.7% Mehrwertsteuer.

Apéro Variante 1

- * Minipizza
- * verschiedene Quiches
- * Schinkengipfeli
- * Schinken-Canapé
- * Salami-Canapé

CHF 7.50

Apéro Variante 2

- * Minipizza
- * verschiedene Quiches
- * Schinkengipfeli
- * Schinken-Canapé
- * Salami-Canapé
- * Verschieden gefüllte Sandwiches
- * Gemüsesticks mit Dip Sauce

CHF 11.50

Apéro Variante 3

- * Minipizza
- * Verschiedene Quiches
- * Schinkengipfeli
- * Thonmoussepastetli
- * Schinken-Canapé
- * Salami-Canapé
- * Tartar-Canapé
- * Verschieden gefüllte Sandwiches
- * Gemüsesticks mit Dip Sauce
- * Pouletspiessli mit Dip Sauce
- * Krevetten mit Curry Dip

CHF 19.00

Menü 1

Kraftbrühe
nach Madrider Art

*

Poulet-Geschnetzeltes an Curry-Kokosrahmsauce
Trockenreis und Gemüse

*

Erdbeereis mit Beerensauce

CHF 29.50

Menü 2

Tomatencremesuppe
mit frischem Basilikum

*

Blätterteigpastetli gefüllt mit Brät- und Champignonrahmsauce
Erbsli und Rüebli

*

Kühler Eiskaffeebecher

CHF 30.50

Menü 3

Kraftbrühe
mit Gemüseeinlage

*

Hackbraten an Jus
Kartoffelstock und Gemüse

*

Beerencreme nach Hausrezept

CHF 28.50

Menü 4

Pilzcremesuppe

*

Fleischkäse

Folienkartoffel mit Sauercreme und Gemüse

*

Zitronensorbet mit Vodka

CHF 28.50

Menü 5

Bouillon mit Flädli

*

Schweinsrahmschnitzel an Champignonrahmsauce

Butternudeln und Gemüse

*

Vanille-Himbeereisschnitte

mit Rahmhaube

CHF 33.00

Menü 6

Gemüsecremesuppe

mit Rahmhaube

*

Schweinsbraten an Jus

Kartoffelstock und Gemüse

*

Vanillecreme

garniert mit Schoggistreussel

CHF 32.00

Menü 7

Lauchgriessuppe Leopold

*

Schweinsgeschnetztes Försterart
hausgemachte Spätzli und Gemüse

*

Gebrannte Creme
nach Grossmutter Art

CHF 31.00

Menü 8

Kraftbrühe Royal

*

Bratwurst an Zwiebelsauce
Kartoffelstock und Gemüse

*

Nougat-Apricoteis
mit Rahmhaube

CHF 26.50

Menü 9

Grünerbsensuppe
mit Brotcroustons

*

Schweinshaxen an Jus
Polenta und Gemüse

*

Gebrannte Creme
nach Grossmutter Rezept

CH 29.50

Menü 10

Kraftbrühe
mit Eierfäden

*

Heisser Beinschinken mit Senf
Salzkartoffeln und Bohnen

*

Hausgemachtes
Grand Marnier Parfait

CHF 27.00

Menü 11

Kraftbrühe
mit Brotcroutons

*

Rindsgeschnetzeltes an Stroganoffsauce
Trockenreis und Gemüse

*

Frischer Fruchtsalat

CHF 36.00

Menü 12

Kartoffellauchsuppe

*

Ghackets mit Hörnli

*

Vanille-Himbeerglace
mit Rahmhaube

CHF 26.00

Menü zum Wählen

Alle unsere Vorschläge können selbstverständlich erweitert oder geändert werden.
Gerne beraten wir Sie individuell und stellen mit Ihnen Ihr persönliches Menü zusammen.

Salate & Suppen

Grüner Salat
CHF 8.00

*

Gemischter Salat
CHF 9.00

*

Curry-Kokoscremesuppe
Feigenwürfeli und Crevettenspiessli
CHF 10.00

*

Kürbissuppe mit Pouletwürfeli
CHF 8.50

*

Spargelsuppe
mit Spargeleinlage
CHF 8.50

*

Weissweinsuppe
mit gebratener Jakobsmuschel
CHF 10.00

*

Schwyzter Moschtsuppe
Apfelwürfeln und Parmesanspänen
CHF 7.00

*

Knoblauchsuppe
mit Knoblauchbrotcroutons
CHF 6.50

*

Karotten-Ingwersuppe
dekoriert mit einem Grissini
CHF 7.50

Vorspeisen

Vorspeisenteller

Rohschinkenteller mit Melonen

CHF 13.00

*

Lauwarmes Lachsfilet vom Grill an Dill-Senfsauce

Salat und Gemüsestreifen

CHF 14.00

*

Geräucherte Entenbrust mit Zwiebelconfit

Salatbouquet mit Mangowürfeli

CHF 12.00

*

Entenleberterrine mit Feigenchutney

ausgarniert mit Salatbouquet mit Nüssen

CHF 21.00

*

Vitello Tonnato mit Zwiebeln und Kapern

Salatbouquet mit Brotcroustons

CHF 15.00

*

Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum

Zwiebelringe und Kapern

garniert mit buntem Salatbouquet

CHF 15.50

*

Rindstartar mit Zwiebeln und Kapern

garniert mit buntem Salatbouquet

CHF 17.00

*

Gebratene Krevetten mit Wasabi-Quarksauce

dazu asiatischer süss-sauer Chabissalat

CHF 12.50

*

Kalt aufgeschnittenes Roastbeef an Tartaresauce

mit Gemüsesalat

CHF 15.00

Business Hauptgänge

Roastbeef an Sauce Bernaise
Folienkartoffel mit Sauercreme und Gemüse
CHF 44.00

*

Kalbssteak an Morchel-Cognacsauce
Butternudeln und Gemüse
CHF 47.00

*

Kalbssteak vom Grill mit Kräuterbutter
Kartoffelgratin und Gemüse
CHF 43.00

*

Kalbsnierstückbraten an Calvadossauce
Pommes Duchesse und Gemüse
CHF 42.00

*

Rindsfilet am Stück gebraten an Pfeffersauce
Kartoffelgratin und Gemüse
CHF 54.00

*

Kalbsfilet an Trüffelrahmsauce
Spätzli und Gemüse
CHF 55.00

*

Rindsfiletwürfel an Stroganoffsauce
Trockenreis und Gemüse
CHF 50.00

*

Kalbshaxen Ossobucco
Polenta und Gemüse
CHF 35.00

*

Lammfilet an Provencale Sauce
Kartoffelgratin und Gemüse
CHF 36.00

*

Schweinsfiletmedaillons an Förstersauce
Butternudeln und Gemüse
CHF 34.50

Schweinssteak an Senfsauce
Kartoffelgratin und Gemüse
CHF 30.00

*

Maispoularde im Ofen gebraten
Honig-Zwetschgensauce
Gemüsereis
CHF 29.00

*

Entenbrust vom Grill an Orangensauce
gebratenem Reis
CHF 33.00

Dessert

Grand Marnier Parfait mit Orangensalat
CHF 11.00

*

Schoggimousse mit pochierter Birne
CHF 12.00

*

Tiramisu mit Früchtegarnitur
CHF 10.50

*

Sorbet Variation mit Früchtecarpaccio
CHF 8.50

*

Dreierlei Cremevariation
mit karamellisiertem Blätterteiggebäck
CHF 9.50

*

Crêpes Suzette mit Vanilleglace
CHF 11.50

*

Dessertteller «Zwei Raben»
CHF 16.00

*

Dessertbuffet
CHF 25.00 (pro Person)