

BANKETT & GRUPPENKARTE 2018

Wir haben für Sie unsere beliebtesten Menüs zusammengestellt, natürlich können Sie die Menüs frei zusammenstellen. Gerne nehmen wir auch Änderungen an den Gerichten entsprechend Ihren Wünschen vor. Ab 3 Gängen reduzieren wir die Einzelpreise zu einem fair kalkulierten Menüpreis

Für **Gruppen bis 15 Personen** haben wir auch die Möglichkeit eine Auswahl vor Ort anzubieten (3 Vorspeisen, 3 Hauptgänge und 3 Desserts). Diese Auswahl können Sie aus Gerichten unsere aktuellen „a la Carte“ Karte zusammenstellen.

Bei vielen Gerichten sind saisonale Anpassungen möglich, gerne besprechen wir Ihre Vorlieben und Details mit Ihnen persönlich.

TAPAS & FINGERFOOD	pro Stück
Crostini mit Tomaten	3.00
Crostini mit Oliventapenade und Bündnerfleisch	3.00
Crostini mit Grillgemüse	3.00
Canapé mit Rauchlachs	4.00
Canapé mit Rindstatar	4.00
Suppe in Espressotasse, je nach Saison z.B. Gazpacho	3.50
Avocado Mousse im Glas, mit Cocktailcrevetten	7.00
Linsensalat im Glas, mit geräucherter Entenbrust	7.00
Lachsroulade am Spiess, mit Spinat und Ricotta	6.00
Egliknusperli am Spiess mit Sauce Tartar (warm)	4.50
	pro Portion (ca. 4 Personen)
Gemüse crudités Gemüsesticks mit zweierlei Dip	15.00
Tortilla in Würfel Ei, mit Kartoffeln und Zwiebeln	12.50
Spanischer Teller Chorizo, Jamon, Manchego & Oliven	18.00
Pimientos de Padron milde grüne Paprika, gebraten	10.50
Crevetten an Knoblauchöl	16.50
Croquetas Spanische Krokettchen mit Rohschinken (warm)	15.00
Albondigas Hackfleischbällchen an pikanter Tomatensauce (warm)	16.00
Oliven Eingelegte Oliven	6.00
Nüsse 100g Geröstete Nüsse mit Salz & Olivenöl	4.50
Kartoffelchips Paprika oder Nature	

MENÜ VORSCHLÄGE

MENU I / 3-GÄNGE

	Preise
Grüner Blattsalat mit Kernen	10.50
Eglifilets meunière in Butter gebratene Eglifilets mit Salzkartoffeln	34.00
Tarta de Santiago (Mandelkuchen) mit Vanille Glace und Rahm	9.50

Menü pro Person	50.00

MENU II / 3-GÄNGE

	Preise
Gemischter Salat Blattsalat mit Rübli, Randen, Gurken und Chabis	12.50
Eglifilets gebacken mit Salzkartoffeln, Zitrone und Sauce Tartare	35.00
Crema Catalana	10.50

Menü pro Person	53.00

MENU III / 3-GÄNGE

	Preise
Nüsslisalat mit Ei	14.00
gebratene Entenbrust mit Feigenjus Rosmarinkartoffeln und saisonalem Gemüse	46.00
Tiramisu	9.50

Menü pro Person	64.50

MENU IV / 3-GÄNGE

	Preise
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Rucola Bouquet	15.00
Maispouardenbrust mit Thymian-Jus Venerereis und Broccoli	39.00
Panna Cotta mit saisonalem Früchtekompott	13.00

Menü pro Person	62.00

MENU V / 3-GÄNGE

Preise

Gazpacho Andaluz kalte Gemüsesuppe	10.50
Kalbsvoressen mit Spätzli und Gemüse	41.00
Mandel Biscuit mit Vanille Crème und Früchtekompott	10.50

Menü pro Person	57.00

MENU VI / 3-GÄNGE

Preise

Erbsensuppe mit Minze (kann kalt oder warm serviert werden)	10.50
Rindsfilet (160g) an Portweinjus Bratkartoffeln und Gemüse	46.00
2 Kugeln Sorbet der Saison	9.00

Menü pro Person	60.50

MENU VII / 4-GÄNGE

Preise

Rucolasalat mit Parmesanhobel und Cherrytomaten	12.50
Stäfner Rieslingsuppe	12.50
Gebrautes Steinbuttfilet mit mediterranen Kartoffeln und Spinat	45.00
Gundel Pancake	12.00

Menü pro Person	73.50

Restaurant Schützenhaus Beetz GmbH
Seestrasse 48, 8712 Stäfa
Tel. 044 926 13 58
Internet: www.schuetzenhaus-staefa.ch
E-Mail: Info@schuetzenhaus-staefa.ch