

## BANKETT & GRUPPENKARTE 2019

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.

<b>TAPAS &amp; FINGERFOOD</b>	pro Stück
<b>Crostini</b> mit Tomaten	3.00
<b>Crostini</b> mit Oliventapenade und Bündnerfleisch	3.00
<b>Crostini</b> mit Grillgemüse	3.00
<b>Canapé</b> mit Rauchlachs	4.00
<b>Canapé</b> mit Rindstatar	4.00
<b>Suppe</b> in Espressotasse, je nach Saison z.B. Gazpacho	3.50
<b>Avocado Mousse</b> im Glas, mit Cocktailcrevetten	7.00
<b>Linsensalat</b> im Glas, mit geräucherter Entenbrust	7.00
<b>Lachsroulade</b> am Spiess, mit Spinat und Ricotta	6.00
<b>Egliknusperli</b> am Spiess mit Sauce Tartar (warm)	4.50
	pro Portion (ca. 4 Personen)
<b>Gemüse crudités</b> Gemüsesticks mit zweierlei Dip	15.00
<b>Pimientos de Padron</b> milde grüne Paprika, gebraten	10.50
<b>Crevetten</b> an Knoblauchöl	16.50
<b>Oliven</b> Eingelegte Oliven	6.00
<b>Nüsse 100g</b> Geröstete Nüsse mit Salz & Olivenöl	4.50
<b>Kartoffelchips</b> Paprika oder Nature	2.50

# 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
***	
<b>Menü pro Person</b>	<b>50.00</b>

## 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
***	
<b>Menü pro Person</b>	<b>53.00</b>

## MENU III / 3-GÄNGE

	Preise
Nüsslisalat mit Ei	14.00
gebratene Entenbrust mit Feigenjus Rosmarinkartoffeln und saisonalem Gemüse	46.00
Tiramisu	9.50
***	
<b>Menü pro Person</b>	<b>64.50</b>

## 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
***	
<b>Menü pro Person</b>	<b>62.00</b>

**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
***	
<b>Menü pro Person</b>	<b>57.00</b>

**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
***	
<b>Menü pro Person</b>	<b>60.50</b>

**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
***	
<b>Menü pro Person</b>	<b>73.50</b>

Restaurant Schützenhaus Beetz GmbH  
Seestrasse 48, 8712 Stäfa  
Tel. 044 926 13 58  
Internet: [www.schuetzenhaus-staefa.ch](http://www.schuetzenhaus-staefa.ch)  
E-Mail: [Info@schuetzenhaus-staefa.ch](mailto:Info@schuetzenhaus-staefa.ch)