

## 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.

Bei dem Fingerfood möchten wir Ihnen mitteilen, dass bei der Stückzahl eine Mindestmenge von 12 pro Einheit bestellt werden muss.

<b>TAPAS &amp; FINGERFOOD</b>	pro Stück
<b>Crostini</b> mit Tomaten	4.00
<b>Crostini</b> mit Oliventapenade und Bündnerfleisch	4.50
<b>Crostini</b> mit Grillgemüse	4.00
<b>Canapé</b> mit Rauchlachs	5.50
<b>Canapé</b> mit Rindstatar	5.50
<b>Suppe</b> in Espressotasse, je nach Saison z.B. Gazpacho	6.00
<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	16.50
<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	5.00
<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 Rüebli, 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

\*\*\*

**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](http://www.schuetzenhaus-staefa.ch)  
E-Mail: [Info@schuetzenhaus-staefa.ch](mailto:Info@schuetzenhaus-staefa.ch)