

## BANKETT & GRUPPENKARTE 2019/2020

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.

Bei **Gruppen ab 12 Personen** bitten wir Sie ein Einheitliches Menü zu wählen. Besten Dank für das Verständnis gerne sind wir bei der Menüwahl und der Gestaltung Ihres Anlasses behilflich und dürfen jederzeit mit uns Kontakt aufnehmen.

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	5.50
<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	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 CHF

Grüner Blattsalat mit Kernen

\*\*\*

Eglifilets meunière  
in Butter gebratene Eglifilets mit Salzkartoffeln

\*\*\*

Tarta de Santiago (Mandelkuchen) mit Vanille  
Glace und Rahm

**Menü pro Person**

**50.00**

## MENU II / 3-GÄNGE

Gemischter Salat  
Blattsalat mit Rübli, Randen, Gurken und Chabis

\*\*\*

Eglifilets gebacken  
mit Salzkartoffeln, Zitrone und Sauce Tartare

\*\*\*

Crema Catalana

**Menü pro Person**

**53.00**

## MENU III / 3-GÄNGE

Nüsslisalat mit Ei

\*\*\*

Seeteufel an Weissweinespuma  
serviert mit Brokkoli

\*\*\*

Tiramisu

**Menü pro Person**

**64.50**

## MENU IV / 3-GÄNGE

Tomaten-Mozzarella-Salat  
mit Rucola Bouquet

\*\*\*

Zanderfilet meunière  
mit Limettenrisotto und Spinat

\*\*\*

Panna Cotta mit saisonalem Früchtekompott

**Menü pro Person**

**62.00**

**MENU V / 3-GÄNGE**

Preise CHF

Pastinaken Creme Suppe

\*\*\*

Maispouardenbrust mit Spätzli und Gemüse

\*\*\*

Mandel Biscuit mit Vanille Crème und  
Früchtekompott

**Menü pro Person**

**57.00**

**MENU VI / 3-GÄNGE**

Erbensuppe mit Minze  
(kann kalt oder warm serviert werden)

\*\*\*

Rindsfilet (160g) an Portweinjus  
Bratkartoffeln und Gemüse

\*\*\*

2 Kugeln Sorbet der Saison

**Menü pro Person**

**60.50**

**MENU VII / 4-GÄNGE**

Rucolasalat mit Parmesanhobel und  
Cherrytomaten

\*\*\*

Stäfner Rieslingsuppe

\*\*\*

Gebrautes Steinbuttfilet  
mit mediterranen Sauce, Kartoffeln und Spinat

\*\*\*

Gundel Pancake

**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)