

BANKETT & GRUPPENKARTE 2022

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 Anlassens 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.



APERÖ HÄPPCHEN

	pro Stück
Nüsse 100g Geröstete Nüsse mit Hausmischung & Olivenöl	5.00
Kartoffelchips Paprika oder Nature	2.50
Oliven Eingelegte Oliven	6.00
FINGERFOOD KALT	
Crostini mit Tomaten	4.00
Crostini mit Oliventapenade und Bündnerfleisch	5.50
Crostini mit Grillgemüse	4.00
Canapé mit Rauchlachs	5.50
Canapé mit Rindstatar	5.50
Avocado Mousse im Glas, mit Cocktailcrevetten	7.00
Lachsroulade am Spiess, mit Spinat und Ricotta	6.00
Gemüse crudités Gemüsesticks mit zweierlei Dip für 4 Personen	16.50
FINGERFOOD WARM	
Suppe in Espressotasse, je nach Saison	6.00
Pimientos de Padron milde grüne Paprika, gebraten (Portion)	10.50
Poulet Satay Pouletspiess mit Sesamsamen und Sojasauce (5 Stück)	18.50
Crevetten an Knoblauchöl (7 Stück)	16.50
Egliknusperli mit Sauce Tartar	4.50

MENÜ VORSCHLÄGE

MENU I / 3-GÄNGE

Preise CHF

Grüner Blattsalat mit Kernen
an Papas Frenchdressing oder Hausvinaigrette

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
an Papas Frenchdressing oder Hausvinaigrette

Eglifilets gebacken
mit Salzkartoffeln, Zitrone und Sauce Tartare

Crema Catalana

Menü pro Person

53.00

MENU III / 3-GÄNGE

Nüsslisalat mit Ei
an Papas Frenchdressing oder Hausvinaigrette.

Zürichsee Felchenfilet
an Safransauce serviert mit Ragout von Kartoffeln,
Fenchel und Spinat

Tiramisu

Menü pro Person

64.50

MENU IV / 3-GÄNGE

Avocado Caprese

halbe Avocado mit Tomaten und Mozzarella gefüllt
an einem Pesto-Balsamico-Dressing

Zanderfilet meunière
mit Limettenrisotto und Spinat

dunkler Schokoladen Pudding
mit Rahm und Schokostreusel

Menü pro Person

62.00

MENU V / 3-GÄNGE

Preise CHF

Rüebli-Ingwer Creme Suppe

Maispoulardenbrust
an Thymianjus serviert mit Venerereis und Broccoli

Mandel Biskuit mit Vanille Crème und
Früchtekompott

Menü pro Person

57.00

MENU VI / 3-GÄNGE

Erbsensuppe mit Minze
(kann kalt oder warm serviert werden)

Rindsfilet (160g)
an Portweinjus serviert mit
Bratkartoffeln und sautiertem Gemüse

Stäfner Räuschling Crème

Menü pro Person

73.50

MENU VII / 4-GÄNGE

Rucolasalat an Honig-Balsamico Dressing
mit Parmesanspänen und Cherrytomaten

Stäfner Rieslingsuppe

gebratenes Seeteufel Filet
im Curry Kruste serviert mit Kartoffelstock und
jungem Gemüse

Saisonales Parfait

Menü pro Person

85.50

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