

## 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
<b>Nüsse 100g</b> Geröstete Nüsse mit Hausmischung & Olivenöl	5.00
<b>Kartoffelchips</b> Paprika oder Nature	2.50
<b>Oliven</b> Eingelegte Oliven	6.00
<b>FINGERFOOD KALT</b>	
<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>Avocado Mousse</b> im Glas, mit Cocktailcrevetten	7.00
<b>Lachsroulade</b> am Spiess, mit Spinat und Ricotta	6.00
<b>Gemüse crudités</b> Gemüsesticks mit zweierlei Dip für 4 Personen	16.50
<b>FINGERFOOD WARM</b>	
<b>Suppe</b> in Espressotasse, je nach Saison	6.00
<b>Pimientos de Padron</b> milde grüne Paprika, gebraten (Portion)	10.50
<b>Poulet Satay</b> Pouletspiess mit Sesamsamen und Sojasauce (5 Stück)	16.50
<b>Crevetten</b> an Knoblauchöl (7 Stück)	18.50
<b>Egliknusperli</b> 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**

**70.00**

#### **MENU IV / 3-GÄNGE**

Avocado Caprese

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

\*\*\*

Zanderfilet meunière  
mit Limettenrisotto und Spinat

\*\*\*

Dessert Duo vom Panna Cotta & Parfait

**Menü pro Person**

**65.00**

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