

Menüvorschläge 2020



Betagtenzentrum Dösselen

Tel. 041/ 449 95 00

Lieber Gast

Planen Sie eine Geburtstagfeier, einen Apéro, eine Versammlung oder...



Dann sind Sie bei uns richtig!

Gerne stellen wir Ihnen nicht nur unseren Saal, sondern auch unser Küchen- und Serviceteam zur Verfügung. Wir servieren Ihnen sorgfältig zubereitete Menus aus unserer Dösselenküche.

Ihr Anlass soll Ihnen in guter Erinnerung bleiben!

Unser Ziel ist es, individuell auf Ihre Wünsche einzugehen und entsprechend Gästezahl, Rahmen, Budget und besonderen Vorlieben einen Anlass zu gestalten, der Ihnen Freude bereitet.



Inhaltsverzeichnis

Apéro	Seite 4
Kalte und warme Vorspeisen	Seite 5
Suppen	Seite 6
Hauptgerichte Fisch	Seite 7
Hauptgerichte Rind	Seite 8
Hauptgerichte Kalb	Seite 9
Hauptgerichte Schwein	Seite 10
Hauptgerichte Geflügel	Seite 11
Hauptgerichte Lamm	Seite 12
Buffet - Variationen	Seite 13
Tellergerichte	Seite 14
Dessert	Seite 15
Getränke, Nichts gefunden	
Fleischherkunft	Seite 16
Allgemeine Hinweise	Seite 17

Apéro

Nach Aufwand

Chips, Salzgebäck, Erdnüsse

Per Stück

1.40

Apéro Kissen assortiert

Spinat-Ricotta, Tomaten, Käse

Per Stück

1.40

Mini-Chäschuechli und-Pizzetten

Gruyere Chäs-Chuechli, Pizzetten Salami, Schinken, Speck

Per Stück

1.40

Mini Frühlingsrollen

Süss-Sauer-Sauce

Per 100 gr

2.80

Gemügesticks

Dipsauce

Per 100 gr

6.20

Spiedini die verdura

Involtini Caprese / Involtini Pancetta

Per Stück

3.00

Amousse Bouches

Nach Absprache, ohne Rauchlachs und Tatar

Per Stück

3.80

Amousse Bouches

Rauchlachs oder Tatar

Pro Stunde /
Mitarbeiter

25.00

**Zuschlag für Apéro ohne
anschliessendes Essen**

Kalte Vorspeisen

Bis 14 Personen 7.60
Ab 15 Personen 6.20

Gemischter Blattsalat
Dressing nach Wunsch

Bis 14 Personen 9.80
Ab 15 Personen 8.70

Nüsslisalat mit Speck und Croutons
Dressing nach Wunsch

Bis 14 Personen 9.20
Ab 15 Personen 8.20

Tomatensalat mit Mozzarella
Mit Büffelmozzarella plus 1.00 pro Person

Bis 14 Personen 15.50
Ab 15 Personen 14.00

Geräucherte Forellenfilets
Meerrettichschaum

Bis 14 Personen 16.50
Ab 15 Personen 14.00

Bündner Teller
Coppa, Rohessspeck, Rohschinken, Garnitur

À discretion
Ab 15 Personen 12.50

Salatbuffet
8 bis 10 Salatsorten, 2 Saucen

Warme Vorspeisen

Bis 14 Personen 13.50
Ab 15 Personen 12.00

Risotto mit Pilzen und Parmesan

Bis 14 Personen 12.00
Ab 15 Personen 10.50

Pouletspiesschen „Pineapple-Curry
auf lauwarmen Glasnudeln

Suppen

Bis 14 Personen 7.00
Ab 15 Personen 6.50

Rindsbouillon

Flädli
Backerbsen
Fideli
Eierstich
Gemüstreifen

Bis 14 Personen 8.00
Ab 15 Personen 6.50

Tomatensuppe mit Rahmhäupchen

Bis 14 Personen 8.50
Ab 15 Personen 7.00

Tomaten-Gin-Suppe

Die Tomatensuppe, einmal anders

Bis 14 Personen 8.50
Ab 15 Personen 7.00

Karotten-Orangen-Schaumsüppchen

Lassen Sie sich überraschen

Bis 14 Personen 8.00
Ab 15 Personen 6.50

Steinpilzcremesuppe

Bis 14 Personen 8.00
Ab 15 Personen 6.50

Saisonale Cremesuppe

Bärlauch, Spargel, Kürbis

Hauptgerichte Fisch

Bis 14 Personen 24.50
Ab 15 Personen 23.00
Als Vorspeise 10.50

Fischknusperli vom Egli
Salzkartoffeln mit Petersilie
Tatarsauce und Zitronenschnitz

Bis 14 Personen 25.50
Ab 15 Personen 24.00
Als Vorspeise 10.50

Forellenfilets gebraten nach Grenobler Art
mit Kapern und Zitronenwürfeli
Trockenreis
Broccoli

Bis 14 Personen 26.00
Ab 15 Personen 24.50
Als Vorspeise 12.50

Lachstranche pochiert
Hollandaisesauce
Gemüsereis

Bis 14 Personen 19.50
Ab 15 Personen 18.00
Als Vorspeise 9.50

Pangasiusspiessli „Provencale“
auf Safranreis mit
Zwiebeln, Tomatenwürfeli, Knoblauch, frischen
Kräutern

Bis 14 Personen 26.50
Ab 15 Personen 25.00
Als Vorspeise 10.50

Eglifilet gebraten
Wildreis

Unsere Menü sind Tellerpreise. Gerne servieren wir Ihnen gegen einen Aufschlag von 4.00 pro Person alle Komponenten im Nachservice.

Hauptgerichte Rind

Bis 14 Personen 28.50
Ab 15 Personen 26.50

Suure Mocke
Kartoffelstock
Gemüsebouquet nach Saison
Bitte 2 - 3
Wochen voraus bestellen!

Bis 14 Personen 38.00
Ab 15 Personen 36.50

Roastbeef englisch gebraten
Bearnaisesauce
Williamskartoffeln
Gemüsebouquet nach Saison

Bis 14 Personen 40.00
Ab 15 Personen 38.50

Rindsfiletgulasch „Stroganoff“
Trockenreis
Gemüsebouquet nach Saison

Bis 14 Personen 29.50
Ab 15 Personen 28.00

Rindshuftsteak
An Pfeffersauce
Reis
Gemüsebouquet nach Saison

Unsere Menü sind Tellerpreise. Gerne servieren wir Ihnen gegen einen Aufschlag von 4.00 pro Person alle Komponenten im Nachservice.

Hauptgerichte Kalb

Bis 14 Personen 43.50
Ab 15 Personen 42.00

Kalbssteak mit Morchelsauce

Williamskartoffeln
Gemüse garnitur

Bis 14 Personen 28.50
Ab 15 Personen 27.00

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art

Rösti
Voraus ein gemischter Blattsalat

Bis 14 Personen 33.50
Ab 15 Personen 32.00

Kalbssaltimbocca

Mit Marsalasauce
Safranrisotto
Gemüse garnitur

Bis 14 Personen 27.00
Ab 15 Personen 25.50

Kalbsschulterbraten

Mit Honigkruste gebraten
Nudeln
Gemüse garnitur

Bis 14 Personen 26.50
Ab 15 Personen 25.00

Wiener Kalbsrahmgulasch

Schupfnudeln mit Gemüsestreifen
Voraus ein gemischter Blattsalat

Unsere Menü sind Tellerpreise. Gerne servieren wir Ihnen gegen einen Aufschlag von 4.00 pro Person alle Komponenten im Nachservice.

Hauptgerichte Schwein

Bis 14 Personen 26.50
Ab 15 Personen 25.00

Schwedenbraten

Schweinsnierstück gefüllt mit Dörripflaumen
Kartoffelgratin
Gemüsebouquet nach Saison

Bis 14 Personen 26.50
Ab 15 Personen 25.00

Schweinssteak „Maitre Dubois“

Mit Pilzen und Orangenbutter gratiniert
Butternudeln
Gemüsebouquet nach Saison

Bis 14 Personen 32.00
Ab 15 Personen 30.50

Schweinsfiletmedaillons

An Calvadossauce
Trockenreis
Gemüsebouquet nach Saison

Bis 14 Personen 23.50
Ab 15 Personen 22.00

Schweinsschulterbraten

An Pilzsauce
Spätzli
Gemüsebouquet nach Saison

Bis 14 Personen 23.50
Ab 15 Personen 22.00

Schweinskotelette „Cremolata“

Weissweinsrisotto
Gemüsebouquet nach Saison

Unsere Menü sind Tellerpreise. Gerne servieren wir Ihnen gegen einen Aufschlag von 4.00 pro Person alle Komponenten im Nachservice

Hauptgerichte Geflügel

Bis 14 Personen 24.50
Ab 15 Personen 23.00

Maispouletbrüstchen

An Orangensauce
Trockenreis
Gemüse garnitur

Bis 14 Personen 24.50
Ab 15 Personen 23.00

Pouletbrüstchen „Supreme“

Pochiert im Champagner
Grüne Nudeln
Voraus ein gemischter Blattsalat

Unsere Menü sind Tellerpreise. Gerne servieren wir Ihnen gegen einen Aufschlag von 4.00 pro Person alle Komponenten im Nachservice

Hauptgerichte Lamm

Bis 14 Personen 32.50
Ab 15 Personen 31.00

Lammfilet „Provencale“
Auf geschmorten Bohnen
Zwiebelkartoffeln

Bis 14 Personen 30.50
Ab 15 Personen 29.00

Tranchiertes Lammnierstück
An Knoblauchrotweinsauce
Wildreis
Gemüse garnitur

Unsere Menü sind Tellerpreise. Gerne servieren wir Ihnen gegen einen Aufschlag von 4.00 pro Person alle Komponenten im Nachservice

Buffet-Variationen

Ab 20 Personen 28.50

Brunchbuffet

Käseplatte (6 Sorten)
Fleischplatte (mit Salami, Schinken, Aufschnitt
Hobelspeck, Fleischkäse)
Birchermüesli, Yoghurt
Speck, Rösti, Rührei
Chipolata braun und weiss
Diverse Brotsorten
Butter und Margarine, Konfitüre und Honig
Orangensaft, Kaffee und Tee

Ab 30 Personen 65.50

Kaltes und warmes Buffet

Kaltes Buffet

Hauspastete, Bündnerfleisch, Rohschinken,
Käse, Graved Lachs, marinierte Crevetten,
Geräucherte Forellenfilet, 3 Antipasti
5 Saisonsalate

Warmes Buffet

Schweinscarréebraten, Roastbeef,
Maispouletbrüstchen mit 3 Saucen
Kartoffelgratin, Nudeln
4 Saisongemüse

Ab 20 Personen 35.50

Pastafestival vom Buffet

Tagliatelle mit Pestosauce, Gorgonzolasauce,
Lachssauce und all' arrabiata
Penne „Giardinera“
Ravioloni (2 Sorten)
8 verschiedene Salate

Tellergerichte

Zu den Tellergerichten servieren wir Ihnen einen kleinen Blattsalat oder Tagessuppe

Bis 19 Personen 20.50
Ab 20 Personen 19.50

Chügelipastetli
Erbsli und Rüeblli

Bis 19 Personen 23.50
Ab 20 Personen 22.50

Schweinsbraten
Kartoffelgratin, Gemüse

Bis 19 Personen 19.50
Ab 20 Personen 18.50

Kalbsbratwurst
mit Zwiebelsauce und Rösti

Bis 19 Personen 19.50
Ab 20 Personen 18.50

Trutenpiccata
Risotto, gedämpfte Tomate

Bis 19 Personen 20.50
Ab 20 Personen 19.50

Schweinsgeschnetzeltes
an Currysauce
Reis und Fruchtegarnitur

Bis 19 Personen 21.50
Ab 20 Personen 20.50

Schweinsrahmschnitzel
Butternüdeli

Dessert

Bis 14 Personen 9.70
Ab 15 Personen 9.20

Frischer Fruchtsalat
mit Maraschino oder Kirsch

Bis 14 Personen 9.70
Ab 15 Personen 9.20

Schokoladenmousse

Bis 14 Personen 9.70
Ab 15 Personen 9.20

Grand Marnier Parfait
mit caramelierten Orangenschnitze

Bis 14 Personen 11.70
Ab 15 Personen 10.70

Pefferananas
Warme Ananasscheiben in Peffersauce gekocht
mit Vanilleglace

Pro Kugel 2.70
Mit Rahm plus 1.00

Glacekugeln
Aroma: Vanille, Erdbeer, Jamaika, Kaffeeglace
Schokko, Zitronensorbet, Zwetschensorbet
Andere Aromen auf Anfrage

Bis 14 Personen 9.70
Ab 15 Personen 9.20

Tiramisu hausgemacht

Bis 14 Personen 7.70
Ab 15 Personen 7.20

Caramelköpfl
Mit Rahm

Bis 14 Personen 12.70
Ab 15 Personen 11.20

Käsedessert
6 verschiedene Käsesorten

Getränke

Schauen Sie bitte in unserer separaten Getränkekarte nach.

Nichts gefunden?

Haben Sie nicht **DAS** Menu gefunden?
Kontaktieren Sie unseren Küchenchef, er wird gerne mit Ihnen das passende Menu besprechen.

Fleischherkunft

Unser Fleisch stammt hauptsächlich aus der Schweiz ausser:

Lamm: Schweiz, Neuseeland, Australien

Geflügel: Schweiz, Frankreich, Thailand

Änderungen vorbehalten

Allergien / Unverträglichkeiten

Wir beraten Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien.

Allgemeine Hinweise

Um Ihnen und uns die Organisation zu erleichtern, erlauben wir uns, Ihnen ein paar Tipps und Hinweise zu geben.

Teilnehmerzahl

Wir bitten Sie, uns die ungefähre Personenzahl 7 Tage, die genau Personenzahl 3 Tage vor dem Anlass bekannt zu geben.

Die Teilnehmerzahl ist auf 60 Personen beschränkt.

Öffnungszeiten

Für Bankette am Abend ist unsere Cafeteria bis 24.00 Uhr geöffnet.

Ab 20.00 Uhr müssen wir Ihnen einen Zuschlag von Fr. 25.00 pro Stunde pro Mitarbeiter verrechnen

Tischdekoration

Das Auge isst bekanntlich mit. Eine einfache Tischdekoration stellen wir Ihnen zur Verfügung. Für Ihren Anlass drucken wir auch eine Menükarte.

Wünschen Sie Blumen? Gerne organisieren wir für Sie Blumenarrangements. Diese können Sie dann nach Hause nehmen. Die Blumen werden separat verrechnet.

Getränke

Wir bitten Sie, die Getränke über uns zu beziehen. Wenn Sie den Wein lieber selber mitbringen, verrechnen wir Ihnen ein Zapfengeld von Fr. 5.00 pro Flasche.

Preise

Sämtliche in unseren Unterlagen genannten Preise sind pro Person und inklusive MwSt.

Für Kinder servieren wir nach Wunsch eine halbe Portion zu einem reduzierten Preis und für die ganz Kleinen besteht die Möglichkeit nur einen Teller zu bestellen, damit sie sich von den Tellern der Erwachsenen bedienen können.

Selbstverständlich ist bei unseren Heimbewohnern das Essen im Pauschalpreis der Heimtaxe inbegriffen.

Wir freuen uns, wenn wir alles Weitere schon bald mit Ihnen besprechen dürfen.