

# MENU VORSCHLÄGE



Herzlichen Dank,  
dass Sie im Hecht Ihre Veranstaltung in Betracht ziehen.  
Wir bieten eine Auswahl von  
nationalen und internationalen Speisen

Unsere Auswahl an Bankettmenüs ist  
**Einheitlich ab 15 Personen und auf Vorbestellung erhältlich.**

---

**RESTAURANT HECHT**  
**HAUPTSTRASSE 2**  
**8919 ROTTENSCHWIL**  
**056 634 11 06**

VOM 01.06.2026

**INFO@HECHT-ROTTENSCHWIL.CH**

**WWW.HECHT-ROTTENSCHWIL.CH**

---

## **REINSCHAUEN ...**

### **Restaurant geöffnet:**

Donnerstag– Samstag 11.00 – 23.00 Uhr  
Sonntag 11.00 – 22.00 Uhr  
Sonntag Küche bis 20.00 Uhr  
Montag – Mittwoch geschlossen

## **RÄUMLICHKEITEN FÜR BANKETT**

Saal	Für Bankette bis ca.70 Personen
Horben-Saal	Für Bankette bis ca.40 Personen
Bar	Für Bankette bis 18 Personen
Fischerstübli	Für Bankette bis 18 Personen an 2 Tischen

### **WICHTIG..**

Ihre Bestellung erwarten wir mindestens 10 Werktage vor dem Anlass.

**Unsere Menus** aus diesen Vorschlägen sind ab 15 Personen erhältlich und **müssen für alle Teilnehmer einheitlich vorbestellt werden.**

### **TISCHGEDECK....**

Unser „Standart-Gedeck“ ist ein Papier-Tischset mit Logo, bei à la carte ein Speisekarten-Tischset. Auf Wunsch kann auch «weiss getischt» werden **Aufpreis pro Person CHF 5.00.**

### **PERSONENANZAHL....**

**Unsere Menus** sind ab 15 Personen erhältlich und müssen für **alle Teilnehmer einheitlich** vorbestellt werden, sowie einheitliche Suppe / Salat, plus evtl. Vegi Variante.

**Bei kleineren Banketten bis ca.30 Personen, können auch mehrere Gerichte aus der a la carte Karte, vorbestellt werden. Fragen Sie doch einfach nach.**

Ebenso bei kleineren Zvieri Stopp, können wir auf Vorbestellung mehrere Gerichte Anbieten.

### **PREISE...**

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive MwSt. und Service.

### **ANNULATIONEN....**

Wir bitten Sie, die definitive Gästezahl mind. 24 Stunden vor Ihrem Anlass mitzuteilen. Für nicht abgemeldete Personen verrechnen wir 50% des Menüpreises.

### **MITTAGESRESERVATIONEN....**

Mittagsreservierungen sind bis max. 16.30 Uhr möglich, länger je nach Absprache.

### **WEINE....**

Bitte Fragen Sie nach unserer aktuellen Weinkarte

### **MENUS...**

Die folgenden Menus und Gerichte sind Vorschläge, Sie können gerne auch selber Ihre eigene Variante zusammenstellen.

Sollten Sie unter diesen Vorschlägen nichts Passendes finden, so sind wir selbstverständlich gerne bereit, Ihre besonderen Wünsche zu berücksichtigen.

### **VERLÄNGERUNG....**

Nach Mitternacht bis maximal 02.00 Uhr verrechnen wir Ihnen Fr. 75.00 pro Stunde.

### **HERKUNFTSDEKLARATION...**

Poulet / CH, Rind /CH/ URY, Schwein /CH, Kalb /CH, Fisch /EST/RUS/NOR, Brot /CH

## APERO...MIT DEN FINGERN

<b>Erdnüsse, Chips, Salzstängeli</b>	pro Person	2.00
<b>Verschiedene Mini Sandwiches/Häppchen ca. 3x3 cm</b>	Pro Stück	2.50
 <b>Warm...</b>		
<b>Ungarische Mini Langos</b>	pro Stück	4.80
In Fladenform frittierter Hefeteig, getoppt mit leichter Knoblauchcreme, Käse, Chorizo und Rucola oder <b>VEGI Variante ohne Chorizo</b>		
<b>Tex Mex Nachos nature VEGI</b>	pro Portion	6.50
Dazu ein Gläsli geschichtet mit Sauerrahm/Guacamole/chilenischer Tomaten-Zwiebel Salsa		
<b>Deutsche Currywurst im Gläsli (ca. 4 Rädli)</b>	pro Gläsli	3.80
<b>Fischknusperli im Gläsli mit Kräuter-Mayo-Sauce (1 Zander Knusperli)</b>	pro Gläsli	4.80
<b>Gemüse-Sticks im Gläsli mit Kräuter-Mayo-Sauce VEGI</b>	pro Gläsli	3.80
<b>Koreanischer Blumenkohl im Gläsli</b> Frittierter Blumenkohl im Tempurateig an einer Gochujang Sauce <b>/VEGAN</b>	pro Gläsli	3.80
<b>Chäs Chüechli</b> geviertelt	pro Stück	5.80

## FLÜSSIGES... SUPPEN

<b>Thailändische Hühnersuppe</b>	12.50
Poulet, Champignons, Thai-Gewürze, Reisnudeln	
<b>Türkische Linsensuppe</b>	9.00
Rote-Linsensuppe Türkischer Art	
<b>Griechische Zitronensuppe</b>	9.00
<b>Innsbucker Knoblauchsuppe</b>	9.00
<b>Tomatencremesuppe</b>	9.00
<b>Waldpilzcremesuppe</b>	10.00
<b>Currysuppe</b>	9.00
<b>Weissweinsuppe</b>	9.00
<b>Kräuter-Cremesuppe</b>	9.00
<b>Rüeblicremesuppe mit Ingwer</b>	9.00
<b>Spargelsuppe/Kürbissuppe nach Saison</b>	9.00

## VORSPEISEN.....

<b>Chrüz &amp; quer gemischter Salat</b> gemischter Salat alles chrüz & quer vermisch		9.50
<b>Bunter Blattsalat</b>		9.50
<b>Blattsalat mit gebratenem Speck und Brotcroutons</b>		12.50
<b>Zander Knusperli</b> im Haus-Bierteig mit chrüz & quer gemischtem Salat und Kräuter-Mayo-Sauce		16.50
<b>Hausgeräucherter Stremellachs</b> (heiss geräucherte Lachsfiletstreifen) an Chimichurri-Sauce dazu Weisswein-Risotto und Broccoli		17.50
<b>Zanderfilet gebraten an Safran-Sauce</b> dazu Trockenreis und Broccoli		17.50
<b>Ungarische Langos</b> In Fladenform frittierter Hefeteig, getoppt mit leichter Knoblauchcreme, Reibkäse, Chorizo und Rucola	Auch als Vegi erhältlich	8.50
<b>Tex-Mex Nachos</b> VEGI Nachos mit Gemüsewürfeli, Jalapeños und Sauerrahm, mit Käse überbacken		14.50

## HAUPTSPEISEN... VON DER WEIDE

<b>Schweins-Cordon-Bleu</b> mit Pommes Frites und Grillgemüse <b>oder als Fitness</b> mit chrüz und quer gemischtem Salat und wenig Pommes Frites	33.50
<b>Schweinsgeschnetzeltes Zürcher Art an Champignonrahmsauce</b> dazu hausgemachte Spätzli und Mischgemüse	27.50
<b>Schweinsgeschnetzeltes Jäger Art (mit Speck und Champignons)</b> dazu Teigwaren und Mischgemüse	27.50
<b>Schweinsschnitzel an einer Champignonrahmsauce</b> dazu Nudeln und Grillgemüse	28.50
<b>Aargauer Zwetschgenbraten (Schweinshals) an Thymianjus</b> (Ab 15 Portionen) dazu Kartoffelgratin und Grillgemüse	29.50
<b>Spätzlipfanne mit Panierten Cervelat- Beinen</b> Hausgemachte Spätzli mit Gemüse, Käse und Rahm, getoppt mit Cervelat	27.50
<b>Ofenfleischkäse</b> (Ab 15 Portionen) an Rosmarinjus mit Kartoffelgratin und Grillgemüse	25.50
<b>Kanada Fritten chrüz &amp; quer</b> Pommes Frites getoppt mit Pulled Pork, (12 h im Rauch, gegarter, gezupfter Schweinshals an BBQ Sauce) chilenischer Tomaten/Zwiebel Salsa und Räucherkäsesauce	27.50
<b>Schweinsfilet-Medaillons an Balsamico-Zwiebeln</b> Weissweinsrisotto und Grillgemüse	36.50
<b>Kalbsschulterbraten</b> (Ab 15 Portionen) mit Spätzli und Gemüse	36.00
<b>Kalbsfilet</b> an Portweinsauce (Ab 15 Portionen) dazu Safran-Risotto und Grillgemüse	51.50

## HAUPTSPEISEN... VON DER WEIDE

<b>Rinds-Ghackets mit Hörnli</b> dazu Apfelmues	26.00
<b>Chilli con Carne</b> , Rindshackfleischartopf mit Bohnen und Chili, Sauerrahm, Basmati-Reis	26.00
<b>Ungarisches Rinds-Gulasch mit Sauerrahm</b> dazu hausgemachte Spätzli	34.00
<b>Rindsfilet-Gulasch Stroganoff</b> serviert mit hausgemachten Spätzli und Sauerrahm	48.50
<b>Roastbeef</b> «Rosa gebraten» (Ab 15 Portionen) mit Sauce Béarnaise, Kartoffel Kroketten und Grillgemüse	41.50
<b>Rindsschmorbraten</b> (Ab 15 Portionen) dazu Weissweinrisotto und Grillgemüse	34.00

## HAUPTSPEISEN... VOM HÜHNCHEN

<b>Pouletbrust im Blätterteig mit Rohschinken und Frischkäse</b> dazu Kräuterrahmsauce, Trockenreis und Broccoli	32.50
<b>Chinesisches Orangen-Chicken</b> Knusprig gebackene Pouletbruststücke, glasiert mit einer aromatischen Sauce aus Orangensaft, Sojasauce und wenig Chili, serviert mit Basmati-Reis	33.50
<b>Poulet-Schnitzel paniert</b> in der Kräuterkruste mit Pommes Frites und Grillgemüse <b>oder als Fitness</b> mit chrüz und quer gemischtem Salat	29.50
<b>Poulet-Stroganoff</b> serviert mit hausgemachten Spätzli	30.50

## BUFFET AB 40 PERSONEN

**Preis Pro Person** **79.00**

**Eine Suppe nach Wahl** zum Selberschöpfen vom Buffet  
**Ein Salat chrüz & quer gemischt** zum Selberschöpfen vom Buffet

**Fleisch-, Fisch- und Vegetarische Gerichte**  
**chrüz & quer durch unsere aktuelle à la carte Karte**

**Dessert chrüz & quer wird Serviert**

Luftige Joghurtcreme an Beerensauce/ Mango-Passionsfrucht-Sorbet und  
Südafrikanischer Malva Pudding alles auf einem Brettli

## HAUPTSPEISEN... AUS DEM WASSER...

<b>Fisch and Chips</b> Zander gebacken im Bierteig mit Pommes Frites und Kräuter-Mayo-Sauce <b>oder als Fitness</b> mit chrüz und quer gemischtem Salat und wenig Pommes Frites	32.50
<b>Zander gebraten</b> an Kräuterrahmsauce dazu Salzkartoffeln und Blattspinat	34.50
<b>Zander gebraten an Safransauce</b> dazu Trockenreis und Broccoli	34.50
<b>Haus geräucherter Stremellachs</b> (heiss geräucherte Lachsfiletstreifen) mit Chimichurri-Sauce Weisswein-Risotto und Grillgemüse	36.00

## HAUPTSPEISEN VEGI... AUS DEM GARTEN ODER SO...

<b>Chinesisches Orangen- Tofu</b>	33.50
Knusprig gebackene Tofustücke, glasiert mit einer aromatischen Sauce aus Orangensaft, Sojasauce und wenig Chili, serviert mit Basmati-Reis	
<b>Spätzlipfanne</b>	24.00
Hausgemachte Spätzli mit Gemüse, Käse und Rahm verfeinert	
<b>Pilz-Rahm-Ragout</b> dazu hausgemachte Spätzli und Mischgemüse	27.50
<b>Gemüse-Stroganoff</b> serviert mit hausgemachten Spätzli	26.50
<b>Kanada Fritten chrüz &amp; quer VEGI</b> Pommes Frites getoppt mit Guacamole, chilenischer Tomaten/Zwiebel Salsa und Räucherkäsesauce	27.50
<b>Koreanischer Blumenkohl</b> Frittierter Blumenkohl im Tempurateig an einer Gochujang Sauce dazu Pommes frites	25.50
<b>Gemüse im Blätterteig und Frischkäse</b>	29.50
dazu Kräuterrahmsauce, Trockenreis und Broccoli	
<b>Zucchini-scheiben paniert in der Kräuterkruste</b> dazu	25.50
Weisswein Risotto und Grillgemüse	

## FÜR DIE KLEINEN GÄSTE (KINDER)

wenn nicht eine ganze Schulklasse, dürfen die Kinder auch vor Ort entscheiden

<b>Goldfisch</b>	13.50
Fisch frittiert im Bierteig mit Pommes oder Salzkartoffeln dazu Mayo	
<b>Winnie Pooh</b>	9.50
Süsse Pfannkuchen mit Nutella und Bananen...	
<b>Miss Piggy</b>	12.50
Schweinsschnitzel mit Pilzrahmsauce dazu Butternudeln	
<b>Tinti</b>	10.50
Panierte Cervelat mit Pommes Frites und Ketchup	
<b>Tweety</b>	12.50
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	

## SÜSS.....SPEISEN... MITTLERE BANKET PORTIONEN

<p><b>Coupe Dänemark/Hot Berry</b>                  Vanille Glace mit Rahm dazu Schoggisauce und heisse Waldbeeren                  Beides zur Auswahl</p>		<p>9.50</p>
<p><b>Coupe Banoffee</b> Dulce de Leche (Eingekochte Kondensmilch) auf Guetzli,                  Bananen, Vanille Glace und Schlagrahm</p>		<p>9.50</p>
<p><b>Südafrikanischer Malva Pudding</b>                  Er ist nicht wirklich wie ein Pudding, sondern ein lauwarmer, sehr feuchter                  Caramel- Artiger Kuchen dazu Vanille Glace</p>		<p>11.80</p>
<p><b>Joghurtcreme mit Beerensauce</b></p>		<p>10.50</p>
<p><b>Chriesisuppe mit Fior di Latte Glace</b> warme Rotweinkirschen mit Rahmglace</p>		<p>10.50</p>
<p><b>Ostdeutscher Schwedeneisbecher</b>,Vanilleglace mit Apfelmues, Eierlikör und                  Rahm</p>		<p>9.50</p>
<p><b>Banana-Coupe</b> Vanilleglace mit Schockoladensauce und Bananenrädli</p>		<p>9.50</p>
<p><b>Caipirinha Sorbet</b>                  Erfrischendes Zitronensorbet mit Cachaça</p>		<p>9.50</p>
<p><b>Passionsfrucht-Mangosorbet mit Malibu</b></p>		<p>9.50</p>
<p><b>Coupe Baileys</b>                  Vanille und Kaffee-Rahmglace mit Baileys und Rahm</p>		<p>9.50</p>
<p><b>Hausgemachte gebrannte Creme</b></p>		<p>9.50</p>
<p><b>Ice Kaffi</b></p>		<p>9.50</p>
<p><b>Freiämter Magenbrot</b> Schüsseli Magenbrot zum dri langä</p>		<p>5.00</p>
<p><b>Dessert chrüz &amp; quer</b>                  Luftige Joghurtcreme an Beerensauce/ Mango-Passionsfrucht-Sorbet und                  Südafrikanischer Malva Pudding alles auf einem Brettli</p>		<p>14.50</p>

**MENU 1 / CHF 47.50**

**Gemischter Salat**

alles chrüz & quer vermischt

**Kanada Fritten chrüz & quer**

Pommes Frites getoppt mit Pulled Pork  
(12 h im Rauch, gegarter, gezupfter Schweinshals an  
BBQ Sauce) chilenischer Tomaten-Zwiebel Salsa und  
Räucherkäsesauce

**Chriesisuppe mit Fior di Lattè Glace**

warme Rotweinkirschen mit Rahmglace

**MENU 1 VEGI / CHF 47.50**

**Gemischter Salat**

alles chrüz & quer vermischt

**Kanada Fritten chrüz & quer**

Pommes Frites getoppt mit Guacamole,  
chilenischer Tomaten/Zwiebel Salsa  
und Räucherkäsesauce

**Chriesisuppe mit Fior di Lattè Glace**

warme Rotweinkirschen mit Rahmglace

**MENU 2 / CHF 46.50**

**Gemischter Salat**

alles chrüz & quer vermischt

**Schweinsgeschnetzeltes an  
Champignonrahmsauce**

dazu hausgemachte Spätzli  
und Mischgemüse

**Vanille Glace mit Rahm**

dazu Schoggisauce oder heisse Waldbeeren



**MENU 2 VEGI / CHF 46.50**

**Gemischter Salat**

alles chrüz & quer vermischt

**Pilz-Rahm-Ragout**

dazu hausgemachte Spätzli  
und Mischgemüse

**Vanille Glace mit Rahm**

dazu Schoggisauce oder heisse Waldbeeren

**MENU 3 / CHF 52.50**

**Gemischter Salat**

alles chrüz & quer vermischt

**Schweins-Cordon-Bleu**

dazu Haus-BBQ-Sauce, Pommes Frites  
und Grillgemüse

**Coupe Banoffee**

Dulce de Leche (Eingekochte Kondensmilch)  
auf Guetzli, Bananen, Vanille Glace und  
Schlagrahm

**MENU 3 VEGI / CHF 44.50**

**Gemischter Salat**

alles chrüz & quer vermischt

**Zucchinischeiben paniert in der Kräuterkruste**

Weisswein Risotto  
und Grillgemüse

**Coupe Banoffee**

Dulce de Leche (Eingekochte Kondensmilch)  
auf Guetzli, Bananen, Vanille Glace und  
Schlagrahm

**MENU 4 / CHF 48.50**

**Gemischter Salat**  
alles chrüz & quer vermischt

**Aargauer Zwetschgenbraten (Schwein)**  
dazu Kartoffelgratin und Grillgemüse  
(Ab 15 Portionen)

**Hausgemachte gebrannte Creme**

**MENU 4 VEGI / CHF 44.50**

**Gemischter Salat**  
alles chrüz & quer vermischt

**Zucchinischeiben paniert in der Kräuterkruste**  
Grillgemüse  
und Kartoffelgratin

**Hausgemachte gebrannte Creme**

**MENU 5 / CHF 44.50**

**Gemischter Salat**  
alles chrüz & quer vermischt

**Ofenfleischkäse an Rosmarinjus**  
mit Kartoffelgratin und Grillgemüse  
(Ab 15 Portionen)

**Vanille Glace mit Rahm**  
dazu Schoggisauce oder heisse Waldbeeren

**MENU 5 VEGI / CHF 45.50**

**Gemischter Salat**  
alles chrüz & quer vermischt

**Spätzlipfanne**  
Hausgemachte Spätzli mit Gemüse,  
Käse und Rahm verfeinert

**Vanille Glace mit Rahm**  
dazu Schoggisauce oder heisse Waldbeeren

**MENU 6 / CHF 52.50**

**Gemischter Salat**  
alles chrüz & quer vermischt

**Pouletbrust im Blätterteig  
mit Rohschinken und Frischkäse**  
dazu Kräuterrahmsauce, Trockenreis  
und Broccoli

**Joghurtcreme an Beerensauce**

**MENU 6 VEGI / CHF 49.50**

**Gemischter Salat**  
alles chrüz & quer vermischt

**Gemüse im Blätterteig  
und Frischkäse**  
dazu Kräuterrahmsauce, Trockenreis  
und Broccoli

**Joghurtcreme an Beerensauce**

**MENU 7 / CHF 45.00**

**Gemischter Salat**

alles chrüz & quer vermischt

**Rinds-Ghackets mit Hörnli**

dazu Apfelmues

**Coupe Banoffee**

Dulce de Leche (Eingekochte Kondensmilch)  
auf Guetzli, Bananen, Vanille Glace und  
Schlagrahm

**MENU 7 VEGI / CHF 43.00**

**Gemischter Salat**

alles chrüz & quer vermischt

**Chäs-Spätzli mit Zwiebelschweizi**

dazu Apfelmues

**Coupe Banoffee**

Dulce de Leche (Eingekochte Kondensmilch)  
auf Guetzli, Bananen, Vanille Glace und  
Schlagrahm

**MENU 8 / CHF 81.50**

**Gemischter Salat**

alles chrüz & quer vermischt

**Weissweinsuppe**

**Rindsfilet-Gulasch Stroganoff**

serviert mit hausgemachten Spätzli und Sauerrahm

**Dessert chrüz & quer**

Luftige Joghurtcreme an Beersauce/  
Mango-Passionsfrucht-Sorbet und  
Südafrikanischer Malva Pudding alles auf einem Brettli

**MENU 8 VEGI / CHF 59.50**

**Gemischter Salat**

alles chrüz & quer vermischt

**Weissweinsuppe**

**Gemüse-Stroganoff**

serviert mit hausgemachten Spätzli

**Dessert chrüz & quer**

Luftige Joghurtcreme an Beersauce/  
Mango-Passionsfrucht-Sorbet und  
Südafrikanischer Malva Pudding alles auf einem Brettli

**MENU 9 / CHF 84.50**

**Gemischter Salat**

alles chrüz & quer vermischt

**Kräuter Cremesuppe**

**Kalbsfilet an Portweinsauce**

dazu Safran-Risotto und Grillgemüse

**Dessert chrüz & quer**

Luftige Joghurtcreme an Beersauce/ Mango-  
Passionsfrucht-Sorbet und  
Südafrikanischer Malva Pudding  
alles auf einem Brettli

**MENU 9 VEGI / CHF 58.50**

**Gemischter Salat**

alles chrüz & quer vermischt

**Kräuter Cremesuppe**

**Zucchinischeiben paniert**

in der Kräuterkruste  
Safran-Risotto und Grillgemüse

**Dessert chrüz & quer**

Luftige Joghurtcreme an Beersauce/ Mango-  
Passionsfrucht-Sorbet und  
Südafrikanischer Malva Pudding  
alles auf einem Brettli

MENU 10 / CHF 51.50

**Gemischter Salat**

alles chrüz & quer vermischt

**Chinesisches Orangen-Chicken**

Knusprig gebackene Pouletbruststücke, glasiert mit einer aromatischen Sauce aus Orangensaft, Sojasauce und wenig Chili, serviert mit Basmati-Reis

**Coupe Banoffee**

Dulce de Leche (Eingekochte Kondensmilch) auf Guetzli, Bananen, Vanille Glace und Schlagrahm

MENU 10 **VEGI** / CHF 51.50

**Gemischter Salat**

alles chrüz & quer vermischt

**Chinesisches Orangen- Tofu**

Knusprig gebackene Tofustücke, glasiert mit einer aromatischen Sauce aus Orangensaft, Sojasauce und wenig Chili, serviert mit Basmati-Reis

**Coupe Banoffee**

Dulce de Leche (Eingekochte Kondensmilch) auf Guetzli, Bananen, Vanille Glace und Schlagrahm

MENU 11 / CHF 46.50

**Gemischter Salat**

alles chrüz & quer vermischt

**Schweinsgeschnetzeltes Jäger Art  
(mit Speck und Champignons)**

dazu Teigwaren und Mischgemüse

**Vanille Glace mit Rahm**

dazu Schoggisauce oder heisse Waldbeeren

MENU 11 **VEGI** / CHF 43.00

**Gemischter Salat**

alles chrüz & quer vermischt

**Spätzlipfanne**

Hausgemachte Spätzli mit Gemüse, Käse und Rahm verfeinert

**Vanille Glace mit Rahm**

dazu Schoggisauce oder heisse Waldbeeren

## Kleine Karte

Bis max. 30 Personen kann auch eine kleine Karte  
**mit Gerichten aus der à la Carte Karte** (nicht von diesen Menu Vorschlägen)  
nach Absprache mit der Küche zusammengestellt werden.

Je nach Personenzahl und Gerichte, müssen die genauen Speisen und Anzahl,  
**im Vorfeld mitgeteilt werden.**

Ein Beispiel unserer kleinen Speisekarte:

### **KLEINE SPEISEKARTE**



#### **Vorspeisen**

Gemischter Salat alles chrüz & quer vermischt/ mittelgross 9.50

Blattsalat Buntgemischt 9.50

#### **Hauptspeisen**

##### **Fish and Chips 32.50**

Zanderfiletstreifen frittiert im Hausbierteig  
mit Pommes Frites und Kräuter-Mayo- Sauce

##### **Schweins-Cordon Bleu 33.50**

Gefüllt mit Schinken und Greyerzer-Käse dazu Pommes Frites

##### **Rahmschnitzel 28.50**

Schweinschnitzel an Champignonrahmsauce dazu Nudeln

##### **Chinesisches Orangen-Chicken 33.50**

Gebackene Pouletbruststücke, glasiert mit einer aromatischen Sauce aus  
Orangensaft, Sojasauce und wenig Chili, serviert mit Basmati-Reis/

**als Vegi mit Tofu möglich**

##### **Koreanischer Blumenkohl 25.50**

Frittierter Blumenkohl im Tempurateig  
An einer Gochujang Sauce dazu Pommes Frites

<b>Was wir zur Vorbereitung Ihres Bankettes wissen müssen:</b>		
NAME:	VORNAME:	FIRMA:
STRASSE:	PLZ:	WOHNORT:
TEL.:	E-MAIL:	DATUM:
ANLASS:		WOCHENTAG:
ANKUNFT:	ESSENSZEIT:	ABFAHRT:
ANZAHL ERWACHSENE:	ANZAHL KINDER:	HAUPTPERSON:
WELCHER SAAL	BESTUHLUNG/ GEDECK:	
APERITIF JA <input type="checkbox"/> NEIN <input type="checkbox"/>	GETRÄNKE:  ETWAS DAZU:	
MENU NR. :  ODER  ZUSAMMENGESTELLTE GERICHTE: VORSPEISEN HAUPTSPEISE DESSERT  PREIS:		
WEISSWEIN:	ROTWEIN:	
KAFFEE: JA <input type="checkbox"/> NEIN <input type="checkbox"/>	LIKÖR/ZUSATZ: JA <input type="checkbox"/> NEIN <input type="checkbox"/>	
ZUSATZ INFO: VERLÄNGERUNG BIS:		
BEZAHLUNG BAR/KARTE/ RECHNUNG AN:		
DATUM:	UNTERSCHRIFT:	