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
INFO@HECHT-ROTTENSCHWIL.CH **WWW.HECHT-ROTTENSCHWIL.CH**

VOM 01.08.2025

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 10 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….
Mittagsreservationen 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

Erdnüsse, Chips, Salzstängeli	pro Person	2.00
Verschiedene Mini Sandwiches/Häppchen ca. 3x3 cm	Pro Stück	2.50

Warm…

Ungarische Mini Langos In Fladenform frittierter Hefeteig, getoppt mit leichter Knoblauchcreme, Käse, Chorizo und Rucola oder **VEGI Variante ohne Chorizo**	pro Stück	4.80
Tex Mex Nachos Nachos mini VEGI mit Gemüsewürfeli, Jalapeños und Käse überbacken	pro Portion	5.00
Deutsche Currywurst im Gläsli (ca. 4 Rädli)	pro Gläsli	3.80
Fischknusperli im Gläsli mit Kräuter-Mayo-Sauce (1 Zander Knusperli)	pro Gläsli	4.80
Gemüse-Sticks im Gläsli mit Kräuter-Mayo-Sauce VEGI	pro Gläsli	3.80
Koreanischer Blumenkohl im Gläsli Frittierter Blumenkohl im Tempurateig an einer Gochujang Sauce **/VEGAN**	pro Gläsli	3.80
Brasilianisches Bohnenbällchen VEGI hausgemachtes kleines frittiertes Bohnenbällchen, gefüllt mit einer chilenischer Tomaten Salsa	pro Stück	3.80
Süsskartoffelbrot aus Madeira geviertelt Hausgemachtes Süsskartoffelbrot auf dem Grill gebacken, gefüllt mit Knoblauchbutter /**VEGI**	pro Stück	8.00
Chäs Chüechli geviertelt	pro Stück	5.80

FLÜSSIGES... SUPPEN

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

VORSPEISEN.....

Chrüz & quer gemischter Salat gemischter Salat alles chrüz & quer vermischt		9.50
Bunter Blattsalat		9.50
Blattsalat mit gebratenem Speck und Brotcroutons		12.50
Blattsalat mit gebratenen Pilzen und Brotcroutons		12.50
Zander Knusperli im Haus-Bierteig mit chrüz & quer gemischtem Salat und Kräuter-Mayo-Sauce		16.50
Hausgeräuchter Stremellachs (heiss geräucherte Lachsfiletstreifen) an Chimichurri-Sauce dazu Weisswein-Risotto und Broccoli		17.50
Zanderfilet gebraten an Safran-Sauce dazu Trockenreis und Broccoli		17.50
Saibling Filet pochiert mit Gemüsestreifen und Kaffirlimone, an roter Thai-Currysauce, Basmati Reis		17.50
Jamaikanisches Jerk Chicken Pouletschenkelsteak pikant mariniert, im Rauch gegaart dazu karibischer Chabissalat mit Mango (VEGI Gebratene Ananas-Spiessli)	Auch als Vegi erhältlich	16.50
Ungarische Langos In Fladenform frittierter Hefeteig, getoppt mit leichter Knoblauchcreme, Reibkäse, Chorizo und Rucola	Auch als Vegi erhältlich	8.50
Tex-Mex Nachos VEGI Nachos mit Gemüsewürfeli, Jalapeños und Sauerrahm, mit Käse überbacken		12.50

HAUPTSPEISEN… VON DER WEIDE

Schweins-Cordon-Bleu mit Pommes Frites und Grillgemüse **oder als Fitness** mit chrüz und quer gemischtem Salat und wenig Pommes Frites	32.50
Schweinsgeschnetzeltes Zürcher Art an Champignonrahmsauce dazu hausgemachte Spätzli und Mischgemüse	27.50
Schweinsgeschnetzeltes Jäger Art (mit Speck und Champignons) dazu Teigwaren und Mischgemüse	27.50
Schweinsschnitzel an einer Champignonrahmsauce dazu Nudeln und Grillgemüse	27.50
Aargauer Zwetschgenbraten (Schweinshals) an Thymianjus (Ab 15 Portionen) dazu Kartoffelgratin und Grillgemüse	29.50
Schweinsschnitzel paniert in der Kräuterkruste mit Pommes Frites und Grillgemüse	27.50
Spätzlipfanne mit Panierten Cervelat- Beinen Hausgemachte Spätzli mit Gemüse, Käse und Rahm, getoppt mit Cervelat	27.50
Ofenfleischkäse (Ab 15 Portionen) an Rosmarinjus mit Kartoffelgratin und Grillgemüse	25.50
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	27.50
Schweinsfilet-Medaillons an Balsamico-Zwiebeln Weissweinrisotto und Grillgemüse	36.50
Ungarisches Rinds-Gulasch mit Sauerrahm dazu hausgemachte Spätzli	34.00
Rindsfilet-Gulasch Stroganoff serviert mit hausgemachten Spätzli und Sauerrahm	48.50
Roastbeef « Englisch gebraten» (Ab 15 Portionen) mit Sauce Béarnaise, Kartoffel Kroketten und Grillgemüse	41.50
Rindsschmorbraten (Ab 15 Portionen) dazu Weissweinrisotto und Grillgemüse	34.00
Kalbsschulterbraten (Ab 15 Portionen) mit Spätzli und Gemüse	36.00
Kalbsfilet an Portweinsauce(Ab 15 Portionen)dazu Safran-Risotto und Grillgemüse	51.50

HAUPTSPEISEN… VOM HÜHNCHEN

Pouletbrust im Blätterteig mit Rohschinken und Frischkäse 32.50
dazu Kräuterrahmsauce, Trockenreis und Broccoli

Indisches Butter Chicken Poulet Ragout an einer würzigen Tomatenrahmsauce 31.50
dazu Basmati-Reis, Fladenbrot und Gurken-Raita

Poulet-Schnitzel paniert in der Kräuterkruste 29.50
mit Pommes Frites und Grillgemüse
oder als Fitness mit chrüz und quer gemischtem Salat und wenig Pommes Frites

Poulet-Stroganoff 30.50
serviert mit hausgemachten Spätzli

Riz Casimir, Poulet Geschnetzeltes an Currysauce dazu Basmati-Reis und 30.50
ausgarniert mit Früchten

Jamaikanisches Jerk Chicken 31.50
Pouletschenkelsteak pikant mariniert, im Rauch gegart dazu Basmati-Reis,
schwarze Bohnen und Limetten

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 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...

Fisch and Chips 32.00
Zander gebacken im Bierteig mit Pommes Frites und Kräuter-Mayo-Sauce
oder als Fitness mit chrüz und quer gemischtem Salat und wenig Pommes Frites

Zander gebraten an Kräuterrahmsauce dazu Salzkartoffeln und Blattspinat 34.50

Zander gebraten an Safransauce dazu Trockenreis und Broccoli 34.50

Haus geräuchter Stremellachs (heiss geräucherte Lachsfiletstreifen) mit 34.50
Chimichurri-Sauce Weisswein-Risotto und Grillgemüse

Saibling Filet pochiert mit Gemüsestreifen und Kaffirlimone, 37.50
an roter Thai-Currysauce, Basmati Reis

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

Indisches Butter Paneer 29.00
hausgemachter Indischer Frischkäse gebraten an einer würzigen
Tomatenrahmsauce dazu Basmati-Reis, Fladenbrot und Gurken Raita

Spätzlipfanne 24.00
Hausgemachte Spätzli mit Gemüse, Käse und Rahm verfeinert

Gemüse an pikanter roter Thai-Currysauce und Basmati-Reis 25.50

Früchte-Riz Casimir und Basmati-Reis 25.50

Pilz-Rahm-Ragout dazu hausgemachte Spätzli und Mischgemüse 27.50

Gemüse-Stroganoff 26.50
serviert mit hausgemachten Spätzli

Kanada Fritten chrüz & quer VEGI Pommes Frites getoppt mit Pulled Jackfruit, 27.50
(gezupfte Jack Fruit, an hausgemachter BBQ Sauce)
chilenischer Tomaten/Zwiebel Salsa und Räucherkäsesauce

Gemüse im Blätterteig und Frischkäse 29.50
dazu Kräuterrahmsauce, Trockenreis und Broccoli

Zucchinischeiben paniert in der Kräuterkruste dazu 25.50
Weisswein Risotto und Grillgemüse

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE (KINDER)

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

Goldfisch 13.50
Fisch frittiert im Bierteig mit Pommes oder Salzkartoffeln dazu Mayo

Winnie Pooh 8.50
Süsse Pfannkuchen mit Nutella und Bananen…

Miss Piggy 11.50
Schweinsschnitzel mit Pilzrahmsauce dazu Butternudeln

Tinti 9.50
Panierte Cervelat mit Pommes Frites und Ketchup

Tweety 11.50
Chicken Nuggets mit Pommes Frites

SÜSS.....SPEISEN

Coupe Dänemark/Hot Berry 9.50
Vanille Glace mit Rahm dazu Schoggisauce und heisse Waldbeeren
Beides zur Auswahl

Coupe Banoffee Dulce de Leche (Eingekochte Kondensmilch) auf Guetzli, Bananen, Vanille Glace und Schlagrahm 9.50

Südafrikanischer Malva Pudding 11.80
Er ist nicht wirklich wie ein Pudding, sondern ein lauwarmer, sehr feuchter Caramel- Artiger Kuchen dazu Vanille Glace
Mit Südafrikanischem Amarula Cream Liquer 12.80

Joghurtcreme mit Beerensauce 10.50

Chriesisuppe mit Fior di Lattte Glace warme Rotweinkirschen mit Rahmglace 10.50

Ostdeutscher Schwedeneisbecher,Vanilleglace mit Apfelmues, Eierlikör und Rahm 9.50
Banana-Coupe Vanilleglace mit Schockoladensauce und Bananenrädli 9.50

Caipirinha Sorbet 9.50
Erfrischendes Zitronensorbet mit Cachaça
Passionsfrucht-Mangosorbet mit Malibu 9.50

Coupe Baileys 9.50
Vanille und Kaffee-Rahmglace mit Baileys und Rahm

Hausgemachte gebrannte Creme 9.50

Ice Kaffi 9.50

Rottenschwiler Magenbrot Schüsseli Magenbrot zum dri langä 5.00

Dessert chrüz & quer 14.50
Luftige Joghurtcreme an Beerensauce/ Mango-Passionsfrucht-Sorbet und Südafrikanischer Malva Pudding alles auf einem Brettli

KINDERDESSERT:

Aktuelle Kinderdessert auf Anfrage

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 Lattte 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 Pulled Jackfruit,
(Jackfuit an BBQ Sauce)
chilenischer Tomaten/Zwiebel Salsa

Chriesisuppe mit Fior di Lattte 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 51.50

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 46.50

Gemischter Salat
alles chrüz & quer vermischt

Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce
dazu Butternudeln und Mischgemüse

Banana-Coupe
Vanilleglace mit Schockoladensauce und Bananenrädli

MENU 7 VEGI / CHF 44.50

Gemischter Salat
alles chrüz & quer vermischt

Zucchinischeiben paniert
in der Kräuterkruste
dazu Butternudeln und Mischgemüse

Banana-Coupe
Vanilleglace mit Schockoladensauce und Bananenrädli

MENU 8 / CHF 59.00

Gemischter Salat
alles chrüz & quer vermischt

Ungarische Langos
In Fladenform frittierter Hefeteig, getoppt mit leichter Knoblauchcreme, Reibkäse, Chorizo und Rucola

Jamaikanisches Jerk Chicken
Pouletschenkelsteak pikant mariniert, im Rauch gegart dazu Basmati-Reis,
schwarze Bohnen und Limetten

Caipirinha Sorbet
Erfrischendes Zitronensorbet mit Cachaça

MENU 8 VEGI / CHF 53.00

Gemischter Salat
alles chrüz & quer vermischt

Ungarische Langos
In Fladenform frittierter Hefeteig, getoppt mit leichter Knoblauchcreme, Reibkäse, Tomaten und Rucola

Gemüse
an pikanter roter Thai-Currysauce
und Basmati-Reis

Caipirinha Sorbet
Erfrischendes Zitronensorbet mit Cachaça

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

MENU 10 / CHF 51.50

Gemischter Salat
alles chrüz & quer vermischt

Indisches Butter Chicken
Poulet Ragout an einer würzigen Tomatenrahmsauce dazu Basmati-Reis, Fladenbrot und Gurken-Raita

Chriesisuppe mit Fior di Lattte Glace
warme Rotweinkirschen mit Rahmglace

MENU 10 VEGI / CHF 49.00

Gemischter Salat
alles chrüz & quer vermischt

Indisches Butter Paneer
hausgemachter Indischer Frischkäse gebraten an einer würzigen Tomatenrahmsauce dazu Basmati-Reis, Fladenbrot und Gurken Raita

Chriesisuppe mit Fior di Lattte Glace
warme Rotweinkirschen mit Rahmglace

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

MENU 12 / 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 Beerensauce/ Mango-Passionsfrucht-Sorbet und Südafrikanischer Malva Pudding alles auf einem Brettli

MENU 12 VEGI / CHF 59.50

Gemischter Salat
alles chrüz & quer vermischt

Weissweinsuppe

Gemüse-Stroganoff
serviert mit hausgemachten Spätzli

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

Z 'Vieri… Stopp….

Auch mehrere Gerichte zur Auswahl, auf Vorbestellung, möglich.

Salat-Schüsseli gemischter Salat alles chrüz & quer vermischt		11.50
Schwizer Wurst Schüsseli Wurst -Käsesalat ausgarniert mit chrüz & quer gemischtem Salat		19.50
Sandwiches Salami/ Schinken/Rohschinken oder Käse		8.50
Rahmschnitzel Schweinsschnitzel (120g) an Champignonrahmsauce und Nudeln		24.00
Fischknusperli Frittierte Zanderfiletstreifen im Haus-Bierteig dazu Kräuter-Mayo	Brot (6 Knusperli) mit Pommes (4 Knusperli) mit Salatbeilage (4 Knusperli)	24.50 27.00 27.00
Deutsche Currywurst Grillierte Kalbsbratwurst-Rädli an hausgemachter Tomaten-Curry-Sauce und Brot	Brot mit Pommes	12.50 18.50
Schweizer Variante Kalbstbratwurst-Rädli an Zwiebelsauce	Brot mit Pommes	12.50 18.50
Hausgeräuchter Stremellachs im Brötchen Heiss geräuchte Lachsfiletstreifen (warm), knackiger Salat und Kräuter-Mayo-Sauce, alles im Brötchen		16.50
Chicken-Sandwich Grilliertes Pouletbrustschnitzel, knackiger Salat, Tomaten, Kräuter-Mayo-Sauce, alles im Brötchen		16.50
Ungarische Langos In Fladenform frittierter Hefeteig, getoppt mit leichter Knoblauchcreme, Käse, Chorizo, und Rucola (gerne zaubert die Küche auch eine vegi Variante)	1 Stk. 2 Stk. 3 Stk.	8.50 14.50 19.50
Thailändische-Poulet-Kokos Suppe, mit Pouletbrustwürfeli, Champignons, Glasnudeln und feinen Thai-Gewürzen		14.50
Z`Vieri Brettli Schinken, Salami, Speck, Rohschinken und Käse, schön ausgarniert	Pro Person	19.50

WAS WIR ZUR VORBEREITUNG IHRES BANKETTES WISSEN MÜSSEN:		
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 ☐ NEIN ☐	GETRÄNKE: ETWAS DAZU:	
MENU NR. : ODER ZUSAMMENGESTELLTE GERICHTE: VORSPEISEN HAUPTSPEISE DESSERT PREIS:		
WEISSWEIN:	ROTWEIN:	
KAFFEE: JA ☐ NEIN ☐	LIKÖR/ZUSATZ: JA ☐ NEIN ☐	
ZUSATZ INFO: VERLÄNGERUNG BIS:		
BEAZAHLUNG BAR/KARTE/ RECHNUNG AN:		
DATUM:	UNTERSCHRIFT:	