

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 10 Personen und auf Vorbestellung erhältlich.

RESTAURANT HECHT
HAUPTSTRASSE 2
8919 ROTTENSCHWIL
056 634 11 06

VOM 01.03.2023

INFO@HECHT-ROTTENSCHWIL.CH

WWW.HECHT-ROTTENSCHWIL.CH

REINSCHAUEN ... **Restaurant geöffnet:**

Mittwoch- Samstag 11.00 – 23.00 Uhr
Sonntag 11.00 – 21.00 Uhr
Sonntag Küche bis 20.00 Uhr
Montag Ruhetag
Dienstag Ruhetag

RÄUMLICHKEITEN FÜR BANKETT

Saal	Für Bankette bis ca.70 Personen
Horben-Saal	Für Bankette bis ca.40 Personen
Bar	Für Bankette bis 18 Personen

WICHTIG..

Ihre Bestellung erwarten wir mindestens 10 Werktage vor dem Anlass.
Unsere Menüs 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 4.00.**

PERSONENZAHL....

Unsere Menus sind ab 10 Personen erhältlich und müssen für **alle Teilnehmer einheitlich** vorbestellt werden, sowie einheitliche Suppe / Salat, plus evtl. Vegi Variante.

Bei kleineren Banketten bis ca.20 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.

FLEISCH UND FISCH DEKLARATION....

Wir bevorzugen Schweizer Fleisch.

Der Fisch hat verschiedene Herkunftsländer. Wir geben bei der Besprechung gerne Auskunft.

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.

APERÖ...MIT DEN FINGERN

Erdnüsse, Chips, Salzstängeli	pro Person	2.00
Belegte Brötchen mit: Avocado -Tartar Tomatenwürfeli und Basilikum	pro Stück	2.80
Rohschinken Rauchlachs/ Meerrettich	pro Stück	3.00
Weizen Tortilla-Rollen gefüllt, geschnitten: (5 Rugeli pro Person/gemischt) 1. mit Rohschinken und Frischkäse 2. mit Lachs/ Meerrettich und Frischkäse 3. mit Frischkäse und getrockneten Tomaten	pro Person	4.00
Ungarische Mini Langos In Fladenform frittiertes Hefeteig, getoppt mit leichter Knoblauchcreme, Käse, Chorizo und Rucola	pro Stück	3.80
Ungarische Mini Langos Vegi In Fladenform frittiertes Hefeteig, getoppt mit leichter Knoblauchcreme, Käse, Tomaten und Rucola	pro Stück	3.80
Currywurst im Gläsli (ca. 4 Rädli)	pro Gläsli	3.80
Fischknusperli im Gläsli mit Kräuter-Mayo-Sauce (1 Zander Knusperli)	pro Gläsli	4.80
Gemüsedipp im Gläsli mit Kräuter-Mayo-Sauce	pro Gläsli	3.80
Poulet-Saté Spiessli im Gläsli (1 Spiessli)	pro Gläsli	3.80
Brasilianisches Bohnenbällchen VEGI hausgemachtes kleines frittiertes Bohnenbällchen, gefüllt mit einer chilenischer Tomaten Salsa	pro Stück	3.80
Süsskartoffelbrot aus Madeira Hausgemachtes Süsskartoffelbrot auf dem Grill gebacken, gefüllt mit Knoblauchbutter VEGI	½ Stück pro Person	4.00

FLÜSSIGES... SUPPEN

Thailändische Hühnersuppe Poulet, Champignons, Thai-Gewürze, Reismudeln	12.50
Türkische Linsensuppe Rote-Linsensuppe Türkischer Art	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		10.50
Bunter Blattsalat		8.50
Blattsalat mit gebratenem Speck und Brotcroutons		10.50
Blattsalat mit gebratenen Pilzen und Brotcroutons		10.50
Zander Knusperli im Haus-Bierteig mit chrüz & quer gemischtem Salat und Kräuter-Mayo-Sauce		15.50
Hausgeräucherter Stremellachs (heiss geräucherte Lachsfiletstreifen) an Chimichurri-Sauce dazu Weisswein-Risotto und Broccoli		17.50
Zanderfilet gebraten an Safran-Sauce dazu Trockenreis und Broccoli		16.00
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	15.50
Ungarische Langos In Fladenform frittierter Hefeteig, getoppt mit leichter Knoblauchcreme, Reibkäse, Chorizo und Rucola	Auch als Vegi erhältlich	8.00
Tex-Mex Nachos VEGI Nachos mit Gemüsewürfeli, Jalapeños und Sauerrahm, mit Käse überbacken /		8.50

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	29.50
Schweinsschnitzel paniert in der Kräuterkruste mit Pommes Frites und Grillgemüse oder als Fitness mit chrüz und quer gemischtem Salat und wenig Pommes Frites	27.50
Schweinsschnitzel an einer Champignonrahmsauce dazu Nudeln und Grillgemüse	27.50
Schweinsgeschnetzeltes Zürcher Art an Champignonrahmsauce dazu hausgemachte Spätzli und Mischgemüse	26.50
Aargauer Zwetschgenbraten (Schweinshals) an Thymianjus (Ab 15 Portionen) dazu Kartoffelgratin und Grillgemüse	29.50
Ofenfleischkäse (Ab 15 Portionen) an Rosmarinjus mit Kartoffelgratin und Grillgemüse	23.50
Kanada Fritten chrüz & quer Pommes Frites getopt mit Pulled Pork, (12 h im Rauch, gegarter, gezupfter Schweinshals an BBQ Sauce) chilenischer Tomaten/Zwiebel Salsa und Räucherkäsesauce	24.50
Pulled Pork im Fladenbrot 12 h im Rauch, gegarter, gezupfter Schweinshals an BBQ Sauce und karibischer Chabissalat, alles im hausgemachten Fladenbrot dazu Country Kartoffeln	25.50
Chili con Carne , Rindshackfleischartopf mit Bohnen und Chili dazu Sauerrahm, Reibkäse und Basmati-Reis	25.50
Schweinsfilet-Medaillons an Balsamico-Zwiebeln hausgemachte Spätzli und Grillgemüse	36.00
Rindsfilet-Gulasch Stroganoff serviert mit hausgemachten Spätzli und Sauerrahm	45.50
Kalbsfilet an Portweinsauce (Ab 15 Portionen) dazu Safran-Risotto und Grillgemüse	51.50
Weiteres Kalbfleisch auf Anfrage	

HAUPTSPEISEN... VOM HÜHNCHEN

Pouletbrust im Blätterteig mit Rohschinken und Frischkäse dazu Kräuterrahmsauce, Trockenreis und Grillgemüse	31.50
Indisches Butter Chicken Poulet Ragout an einer würzigen Tomatenrahmsauce dazu Basmati-Reis, Fladenbrot und Gurken-Raita	29.50
Englischer Chicken-Pie Fitness Zarte Pouletbrustwürfel umringt mit Rohschinken, abgerundet an einer Kräuter-Frischkäse Sauce das Ganze im Mürbeteig gebacken, dazu chrüz und quer gemischter Salat (Fitness)	26.50
Poulet-Schnitzel paniert in der Kräuterkruste mit Pommes Frites und Grillgemüse oder als Fitness mit chrüz und quer gemischtem Salat und wenig Pommes Frites	28.50
Riz Casimir , Poulet geschnetzelt an Currysauce dazu Basmati-Reis und ausgarniert mit Früchten	29.50

Füllung vom Pie kann sich
je nach Saison ändern...
Einfach nachfragen.

HAUPTSPEISEN... AUS DEM WASSER...

Fisch and Chips Zander gebacken im Bierteig mit Pommes Frites und Kräuter-Mayo-Sauce oder als Fitness mit chrüz und quer gemischtem Salat und wenig Pommes Frites	29.50
Zander gebraten an Kräuterrahmsauce dazu Salzkartoffeln und Blattspinat	34.50
Zander gebraten an Safransauce dazu Trockenreis und Broccoli	34.50
Haus geräucherter Stremellachs (heiss geräucherte Lachsfiletstreifen) mit Chimichurri-Sauce Weisswein-Risotto und Grillgemüse	34.50
Saibling Filet pochiert mit Gemüsestreifen und Kaffirlimone, an roter Thai-Currysauce, Basmati Reis	37.50

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

Indisches Butter Paneer hausgemachter Indischer Frischkäse gebraten an einer würzigen Tomatenrahmsauce dazu Basmati-Reis, Fladenbrot und Gurken Raita	27.50
Gemüse an pikanter roter Thai-Currysauce und Basmati-Reis	23.50
Früchte-Riz Casimir und Basmati-Reis	23.50
Pilz-Rahm-Ragout dazu hausgemachte Spätzli und Mischgemüse	27.50
Pulled Jack Fruit im Fladenbrot , gezupfte Jack Fruit an hausgemachter BBQ Sauce und karibischem Chabissalat, alles im Fladenbrot dazu Country Fries	24.50
Kanada Fritten chrüz & quer VEGI Pommes Frites getoppt mit Pulled Jackfruit, (gezupfte Jack Fruit, an hausgemachter BBQ Sauce) chilenischer Tomaten/Zwiebel Salsa und Räucherkäsesauce	25.00
Baked Potatoes mit Räucherkäsesauce, Chabis und Frühlingszwiebeln dazu Grillgemüse	23.50
Zucchini-scheiben paniert in der Kräuterkruste dazu Pommes Frites und Grillgemüse	22.50

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE (KINDER)

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

Goldfisch Fisch frittiert im Bierteig mit Pommes oder Salzkartoffeln dazu Mayo	13.50
Winnie Pooh Süsse Pfannkuchen mit Nutella und Bananen...	8.50
Miss Piggy Schweinsschnitzel mit Pilzrahmsauce dazu Butternudeln	11.50
Tinti Panierte Cervelat mit Pommes Frites und Ketchup	9.50
Tweety Chicken Nuggets mit Pommes Frites	11.50

SÜSS.....SPEISEN

Coupe Banoffee Dulce de Leche (Eingekochte Kondensmilch) auf Guetzli, Bananen, Vanille Glace und Schlagrahm	KLEIN 7.00	11.80
Südafrikanischer Malva Pudding Er ist nicht wirklich wie ein Pudding, sondern ein lauwarmer, sehr feuchter Caramel- Artiger Kuchen dazu Vanille Glace		11.80
Mit Südafrikanischem Amarula Cream Liqueur		12.80
Joghurtcreme mit Beerensauce		8.00
Coupe Dänemark /Coupe Hot Berry oder beides zur Auswahl	KLEIN 7.00	10.80
Banana-Coupe Vanilleglace mit Schokoladensauce und Bananenrädli	KLEIN 7.00	11.80
Caipirinha Sorbet Erfrischendes Zitronensorbet mit Cachaça	KLEIN 7.00	11.80
Passionsfrucht-Mangosorbet mit Malibu	KLEIN 7.00	11.80
Coupe Baileys Vanille und Kaffee-Rahmglace mit Baileys und Rahm	KLEIN 7.00	11.80
Hausgemachte gebrannte Creme		9.00
Ice Kaffi	KLEIN 6.80	10.80
Rottenschwiler Magenbrot Schüsseli Magenbrot zum dri langä		5.00
Dessert chrüz & quer Luftige Joghurtcreme an Beerensauce/ Mango-Passionsfrucht-Sorbet und Südafrikanischer Malva Pudding alles auf einem Brettli		14.00

KINDERDESSERT:

Aktuelle Kinderdessert auf Anfrage

MENU 1 / CHF 47.30

Chrüz & quer gemischter Salat

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

Südafrikanischer Malva Pudding

lauwarmer, feuchter Caramel-Artiger Kuchen
mit Vanille Glace und Schlagrahm

Auch mit
Rindfleisch
erhältlich

MENU 1 VEGI / CHF 47.30

Chrüz & quer gemischter Salat

Kanada Fritten chrüz & quer

Pommes Frites getoppt mit Pulled Jackfruit,
(Jackfruit an BBQ Sauce)
chilenischer Tomaten/Zwiebel Salsa
und Räucherkäsesauce

Südafrikanischer Malva Pudding

lauwarmer, feuchter Caramel-Artiger Kuchen
mit Vanille Glace und Schlagrahm

MENU 2 / CHF 44.00

Chrüz & quer gemischter Salat

Schweinsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce

dazu hausgemachte Spätzli
und Mischgemüse

Vanille Glace mit Rahm

dazu Schoggisauce oder heisse Waldbeeren

MENU 2 VEGI / CHF 44.00

Chrüz & quer gemischter Salat

Pilz-Rahm-Ragout

dazu hausgemachte Spätzli
und Mischgemüse

Vanille Glace mit Rahm

dazu Schoggisauce oder heisse Waldbeeren

MENU 3 / CHF 47.00

Chrüz & quer gemischter Salat

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 40.00

Chrüz & quer gemischter Salat

Zucchini-scheiben paniert in der Kräuterkruste

dazu Haus BBQ-Sauce
Pommes Frites und Grillgemüse

Coupe Banoffee

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

MENU 4 / CHF 54.00

Zander Knusperli im Haus-Bierteig

mit chrüz & quer gemischtem Salat
und Kräuter-Mayo-Sauce

Aargauer Zwetschgenbraten (Schwein)

dazu Kartoffelgratin und Grillgemüse
(Ab 15 Portionen)

Hausgemachte gebrannte Creme

MENU 4 VEGI / CHF 47.00

Brasilianische Bohnenbällchen

Frittierte Bohnenbällchen gefüllt mit einer chilenischer
Tomaten Salsa mit chrüz & quer gemischtem Salat

Zucchinischeiben paniert in der Kräuterkruste

Grillgemüse
und Kartoffelgratin

Hausgemachte gebrannte Creme

MENU 5 / CHF 41.00

Blattsalat

mit gebratenem Speck und Brotcroutons

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

Coupe Dänemark oder Coupe Hot Berry

MENU 5 VEGI / CHF 41.00

Blattsalat

mit gebratenen
Pilzen und Brotcroutons

Gemüse an Roter-Thai-Currysauce
und Basmati-Reis

Coupe Dänemark oder Coupe Hot Berry

MENU 6 / CHF 50.00

Chrüz und Quer gemischter Salat

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

Joghurtcreme an Beerensauce

MENU 6 VEGI / CHF 43.00

Chrüz und Quer gemischter Salat

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

Joghurtcreme an Beerensauce

MENU 7 / CHF45.00

Chrüz und Quer gemischter Salat

Schweinschnitzel an Champignonrahmsauce
dazu Butternudeln und Mischgemüse

Banana-Coupe klein
Vanilleglace mit Schokoladensauce und
Bananenrädli

MENU 7 VEGI / CHF 41.00

Chrüz und Quer gemischter Salat

Zucchinischeiben paniert
in der Kräuterkruste
dazu Butternudeln und Mischgemüse

Banana-Coupe klein
Vanilleglace mit Schokoladensauce und
Bananenrädli

MENU 8 / CHF 57.00

Chrüz und Quer gemischter Salat

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

Stremellachs an Chimichurri-Sauce
Weisswein-Risotto und Grillgemüse

Caipirinha Sorbet klein
Erfrischendes Zitronensorbet mit Cachaça

MENU 8 VEGI / CHF 45.00

Chrüz und Quer gemischter Salat

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

Zucchinischeiben paniert
in der Kräuterkruste
Weisswein-Risotto und Grillgemüse

Caipirinha Sorbet klein
Erfrischendes Zitronensorbet mit Cachaça

MENU 9 / CHF 81.00

Chrüz und Quer gemischter Salat

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 49.00

Chrüz und Quer gemischter Salat

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 46.00

Chrüz und Quer gemischter Salat

Chili con Carne,
Rindshackfleischeintopf mit Bohnen
und Chili dazu Sauerrahm, Reibkäse und
Basmati-Reis

Südafrikanischer Malva Pudding
lauwarmer, feuchter Caramel-Artiger Kuchen
mit Vanille Glace und Schlagrahm

MENU 11 **VEGI** / CHF 46.00

Chrüz und Quer gemischter Salat

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

Südafrikanischer Malva Pudding
lauwarmer, feuchter Caramel-Artiger Kuchen
mit Vanille Glace und Schlagrahm

MENU 11 / CHF 64.80

Jamaikanisches Jerk Chicken
Pouletschenkelsteak pikant mariniert,
im Rauch gegaart
dazu karibischer Chabissalat mit Mango

Saibling Filet pochiert mit Gemüsestreifen
und Kaffirlimette an roter Thai-Currysauce
dazu Basmati Reis

Südafrikanischer Malva Pudding
lauwarmer, feuchter Caramel-Artiger Kuchen
mit Vanille Glace und Schlagrahm

MENU 11 **VEGI** / CHF 50.80

Gebratenes Ananas-Spiessli
auf karibischem Chabissalat mit Mango

Gemüse an Roter-Thai-Currysauce
dazu Basmati-Reis

Südafrikanischer Malva Pudding
lauwarmer, feuchter Caramel-Artiger Kuchen
mit Vanille Glace und Schlagrahm

MENU 12 / CHF 81.00

Zander Knusperli im Haus-Bierteig mit chrüz & quer
gemischtem Salat und Kräuter-Mayo-Sauce

Kräuter-Cremesuppe

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 58.00

Baked Potatoes (gebackener Kartoffel) mit
Räucherkäsesauce, Chabis und Frühlingzwiebeln dazu
chrüz & quer gemischter Salat

Kräuter-Cremesuppe

Zucchini-scheiben paniert
in der Kräuterkruste mit Sauce Béarnaise,
Kartoffelkroketten und Grillgemüse

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 vermisch		10.50
Schwizer Wurst Schüsseli Wurst -Käsesalat ausgarniert mit chrüz & quer gemischtem Salat		17.50
Sandwiches Salami/ Schinken/Rohschinken oder Käse		7.50
Rahmschnitzel Schweinsschnitzel (120g) an Champignonrahmsauce und Nudeln		24.00
Fischknusperli Frittierte Zanderfiletstreifen im Haus-Bierteig dazu Kräuter-Mayo	Brot <small>(6 Knusperli)</small> mit Pommes <small>(4 Knusperli)</small> mit Salatbeilage <small>(4 Knusperli)</small>	23.50 26.00 26.00
Deutsche Currywurst Grillierte Kalbsbratwurst-Rädli an hausgemachter Tomaten-Curry-Sauce und Brot	Brot mit Pommes	12.50 18.50
Schweizer Variante Kalbsbratwurst-Rädli an Zwiebelsauce	Brot mit Pommes	12.50 18.50
Hausgeräucherter 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		16.00
Ungarische Langos In Fladenform frittierter Hefeteig, getopt 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
Englischer Chicken-Pie Pouletbrustwürfel umringt mit Rohschinken, an einer Kräuter-Frischkäse Sauce das Ganze im Mürbeteig gebacken	1 Stk. Mit Salatbeilage	9.50 19.50
Thailändische-Poulet-Kokos Suppe , mit Pouletbrustwürfeli, Champignons, Glasnudeln und feinen Thai-Gewürzen		13.50
Z`Vieri Brettli Schinken, Salami, Speck, Rohschinken und Käse, schön ausgarniert	1 Brett kleiner für 2 Personen	21.50 33.00

Füllung vom Pie
kann sich je nach
Saison ändern...
Einfach
nachfragen.

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:	
APERITIF JA <input type="checkbox"/> NEIN <input type="checkbox"/>	GETRÄNKE:	
	ETWAS DAZU:	
MENU NR. : ODER ZUSAMMENGESTELLTE GERICHTE: VORSPEISEN HAUPTSPEISE DESSERT PREIS:		
WEISSEIN:	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:	