

Menüvorschläge

juhui Ferien AG



Lenzerheide / Flumserberg

Engelberg / Arosa

Menüvorschläge

Apéro:

	Preis pro Person
Gemüsestängeli mit 3 Dipsaucen	CHF 4.00
Gebäck: Schinkengipfeli und Chäs-Chüechli	CHF 5.00
Chips und Nüssli	CHF 2.00
Schwarze und Grüne Oliven	CHF 2.00
Parmesan oder Sbrinz Möckli	CHF 3.00
Kleine Sandwichbrötli: Rauchlachs, Rohschinken und Brie pro Person wird mit 1.5 Sandwiches gerechnet	CHF 6.00

Hausgemachtes zum Apéro

	Preis pro Person
- knusprige Focaccia mit mediterranem Gemüse	CHF 3.00
- Toast mit Hummus und Oliven	CHF 3.00
- Tomaten-Mozzarella-Spiesse mit Basilikum	CHF 3.00
- gebackene Pflaume im Speckmantel	CHF 3.00
- Bruschetta mit Tomate und Basilikum	CHF 4.00
- Rauchlachs auf Pumpernickel und Sauerrahm	CHF 4.00
- Melonenschnitt mit Rohschinken	CHF 4.00
- pikantes Rindfleischtatar	CHF 4.00
- Pouletspiessli mit Erdnusssauce / Sweetchilisauce	CHF 4.00
Bei allem hausgemachten wird pro Person im Durchschnitt mit 1.5 Stück gerechnet	

Vorspeisen / Salate

Gemischtes Salatbuffet

Rüebli mit Orangen, Tomaten-Mozzarella, Mais, Couscous an Limettendressing, Gurkensalat mit Joghurtdressing, Sellerie mit Baumnüssen, Randen mit Äpfeln, Rettichsalat, Coleslaw

Wählen Sie 4 gemischte Salate von der oben aufgeführten Liste, dazu servieren wir grünen Salat mit Kernen, gehacktem Ei, Croutons und Sprossen

pro Person CHF 11.00

ab dem fünften gemischten Salat pro Person CHF 2.00

Grünes Salatbuffet

mit Kernen, gehacktem Ei, Croutons und Sprossen pro Person CHF 8.00

dazu servieren wir frisches Brot, Balsamico- und Französische Salatsauce

Buffet-Auswahl an frischen Suppen (nicht serviert) pro Person CHF 8.50

- rote Peperonisuppe
- Erbsensuppe mit Speck und Minze
- Petersilienwurzelsuppe
- Rüebli- und Ingwersuppe mit Vanille und Ingwer
- kräftige Rindsbouillon mit Sherry und Schnittlauch
- Tomatensuppe mit Basilikum
- Gazpacho: eiskalte spanische Gemüsesuppe

Wählen Sie 1 Suppe von der oben aufgeführten Liste.
dazu servieren wir frisches Brot.

Buffet Hauptgang

Stellen Sie Ihr Hauptgangbüffet selber zusammen.

Wählen Sie zwei unterschiedliche Fleisch- oder Fischkomponenten, zwei Sättigungsbeilagen, zwei Gemüsebeilagen und zwei unterschiedlichen Saucen aus

jede weitere Auswahl	pro Person	CHF 2.00
----------------------	------------	----------

Fleisch

Rinds Entrecote (ca.180 gr.)	pro Person	CHF 38.00
Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen	pro Person	CHF 35.00
Rinds Stroganoff vom Entrecote	pro Person	CHF 35.00
Kalbsschulter Braten	pro Person	CHF 28.00
Mais-Poularden Brust	pro Person	CHF 28.00
Schweinsgeschnetzeltes mit Pilzen	pro Person	CHF 25.00
Thai-Curry mit Poulet oder Rind	pro Person	CHF 28.00

Fisch

Gebratenes Forellenfilet	pro Person	CHF 32.00
Pochiertes Lachsfilet	pro Person	CHF 30.00

Saucen

Rotwein-Kräuterjus, Rahmsauce, Kräuterbutter, Safransauce, Orangen-Honig Sauce

Beilagen

Tagliatelle, Weisswein Risotto, Basmati Reis, Kartoffelgratin, Bratkartoffeln

Gemüse

Glasiertes Mischgemüse, gratinierte Tomaten, Bohnen mit Speck, Blattspinat, Ratatouille, Blumenkohl

Vegetarische Gerichte

Safran Risotto mit gebratenen Pilzen	pro Person	CHF 29.00
--------------------------------------	------------	-----------

Unsere Fondue-Variationen

Käsefondue bis 100 Personen mit Brotwürfel und neuen Kartoffeln	pro Person	CHF 28.00
1 Gläschen Kirsch (4 cl)	pro Glas	CHF 6.00
Fondue Chinoise bis 100 Personen mit Rind-, Schwein- und Geflügelfleisch	pro Person	CHF 39.00
Aufschlag für Kalbfleisch	pro Person	CHF 4.00

Dazu servieren wir:

- Essiggemüse, gebackene Kartoffel Schnitze und Reis
- hausgemachte Dipsaucen: Bananen-Curry, Knoblauchjoghurt, Cocktail und Mayonnaise

Dessertbuffet

Sie wählen aus drei Komponenten:	pro Person	CHF 12.00
Sie wählen aus vier Komponenten:	pro Person	CHF 14.00

- | | |
|--------------------------------------|--------------------|
| - Caramelköpfl | - Apfelstrudel |
| - Schokoladenmousse hell oder dunkel | - Marmorcake |
| - Vanille- oder Schokoladencreme | - Fruchtsalat |
| - Vanilleglace | - Donut mit Glasur |
| - heisse Beeren | |

Kinderpreise

Kinder von 10 – 16 Jahren auf die Bankettmenüs	30 % Rabatt
Kinder von 3 – 9 Jahren auf die Bankettmenüs	50 % Rabatt

Standardausstattung beim Bankett

Tischtücher und hochwertige Papierservietten sind inklusive.

Stoffservietten zum selber Falten können für CHF 1.00/Stück bezogen werden.

Für die Dekoration und Blumen ist der Gast selbst zuständig. Wenn gewünscht, wird das Dekorieren mit Blumen für 30.00 pro 6er Tisch übernommen.

Standardmässig sind die Tische in Reihen aufgestellt. Für eine andere Tischformation ist der Gast zuständig.

Getränke

Bergquellwasser	inklusive		
Süssgetränke / Mineralwasser	1.5 Liter	CHF	8.00
Süssgetränke / Mineralwasser	0.5 Liter	CHF	4.00
Orangensaft	1 Liter	CHF	8.00
Appenzeller Bier Quöllfrisch	3.3 dl	CHF	4.00
Appenzeller Bier Quöllfrisch	5 dl	CHF	5.00
Appenzeller Weizenbier	5 dl	CHF	6.00
Saurer Most mit /ohne Alkohol (Möhl)	5 dl	CHF	5.00
Kaffee in Selbstbedienung	Tasse	CHF	3.00
Auswahl Schweizer Weisswein	0.50 Liter Fl.	CHF	25.00
Rotwein Blauburgunder Maienfelder	0.75 Liter Fl.	CHF	35.00
Rotwein Ripasso Valpolicella	0.75 Liter Fl.	CHF	35.00
Zapfengeld beim Wein:	0.75 Liter Fl.	CHF	20.00
	0.50 Liter Fl.	CHF	13.00

Drinks

Gin / Tonic	CHF	9.00
Moscow Mule	CHF	9.00
Mojito	CHF	9.00
Aperol Spritz	CHF	9.00
Diverse weitere Drinks auf Anfrage erhältlich		
Preise für Shots individuell	CHF	5.00

Möchten Sie die Cocktails selber organisieren, bieten wir folgendes Angebot:

- Sie nutzen unsere Gläser
- nicht alkoholische Getränke, Bier und Wein werden über uns bezogen
- Wir reinigen die Bar am nächsten Morgen
- Gläser werden am nächsten Morgen durch uns abgewaschen
- 1 Sack Eiswürfel + 1 Sack Crasheis ist inklusive
- Bar Utensilien bitte selber mitbringen

Pauschalpreis von CHF 8.00 pro Erwachsene Person

Menüvorschläge bei Halbpension

1. gemischte Salatschüsseln

 Pasta Plausch mit 4 Saucen: Carbonara, Napoli, Pesto und Bolognaise

 Tiramisu

2. Gemüsebouillon mit Backerbsen

 Schweinsgeschnetzeltes an Rahmsauce dazu Nudeln und grüne Bohnen

 Schokoladencreme

3. gemischte Salatschüsseln

 Thai-Curry mit Poulet, Reis und Gemüse

 Vanille Glace mit heissen Beeren

4. Tomatensuppe

 Hackbraten, Kartoffelstock, Mischgemüse

 Caramelköpfl

Erwachsene ab 17 Jahren:	CHF 28.00 pro Person
Kinder von 10 - 16 Jahren:	CHF 18.00 pro Person
Kinder von 3 - 9 Jahren:	CHF 12.00 pro Person

Vorspeisen und Dessert können ausgetauscht werden.

Weisse Stofftischtücher: CHF 7.50 / Stück