

# Menüvorschläge

juhui Ferien AG



# Menüvorschläge

<b>Apéro:</b>	<b>Preis pro Person</b>
Gemüsetängeli 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 5.00

<b>Hausgemachtes zum Apéro</b>	<b>Preis pro Person</b>
- knusprige Focaccia mit mediterranem Gemüse	CHF 2.50
- Bruschetta mit Tomate und Basilikum	CHF 2.50
- Toast mit Hummus und Oliven	CHF 2.50
- Tomaten-Mozzarella-Spiesse mit Basilikumpesto	CHF 2.50
- gebackene Pflaume im Speckmantel	CHF 2.50
- Gazpacho: eiskalte spanische Gemüsesuppe	CHF 3.50
- Lachsröschen 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, Rettich, 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	9.00
jeder zusätzliche Salat	pro Person	CHF	1.00

### Grünes Salatbuffet

mit Kernen, gehacktem Ei, Croutons und Sprossen

	pro Person	CHF	6.00
--	------------	-----	------

dazu servieren wir frisches Brot, Balsamico- und Französische Salatsauce

### Buffet-Auswahl an frischen Suppen

pro Person und Suppe	CHF	7.50
----------------------	-----	------

- rote Peperonisuppe mit Champagner
- Erbsensuppe mit Speck und Minze
- Petersilienwurzelsuppe
- Rüebli- und Ingwersuppe mit Vanille
- 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

im Preis inbegriffen:

bis 50 Personen: 1 x Fleisch oder Fisch, 1 x Beilage, 1 x Gemüse, 1 x Sauce

ab 51 Personen: 2 x Fleisch oder Fisch, 2 x Beilage, 2 x Gemüse, 2 x Sauce

jede weitere Auswahl	pro Person	CHF 1.50
----------------------	------------	----------

### Fleisch

Rinds Entrecote (160 - 180 gr.)	pro Person	CHF 35.00
---------------------------------	------------	-----------

Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen	pro Person	CHF 31.00
--------------------------------	------------	-----------

Kalbsschulter Braten	pro Person	CHF 26.00
----------------------	------------	-----------

Mais-Poularden Brust	pro Person	CHF 25.00
----------------------	------------	-----------

Schweinsgeschnetzeltes mit Pilzen	pro Person	CHF 23.00
-----------------------------------	------------	-----------

### Fisch

Gebratenes Forellenfilet	pro Person	CHF 29.00
--------------------------	------------	-----------

Pochiertes Lachsfilet	pro Person	CHF 28.00
-----------------------	------------	-----------

### Saucen

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

### Beilagen

Tagliatelle, Weisswein-Risotto, Pilaw-Reis, Kartoffelgratin, frische Stampfkartoffeln

### Gemüse

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

### Vegetarische Gerichte

Safran Risotto mit gebratenen Pilzen	pro Person	CHF 26.00
--------------------------------------	------------	-----------

Frischer Gemüsekuken	pro Person	CHF 25.00
----------------------	------------	-----------

## Unsere Fondue-Variationen

Käsefondue bis 100 Personen mit Brotwürfel und neuen Kartoffeln	pro Person	CHF 25.00
1 Gläschen Kirsch (4 cl)	pro Tisch	CHF 5.00
Fondue Chinoise bis 100 Personen mit Rind-, Schwein- und Geflügelfleisch	pro Person	CHF 34.00
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 10.00
Sie wählen aus vier Komponenten:	pro Person	CHF 12.00

- |  |   |
|--|---|
| - Caramelköpfl<br>- Schokoladenmousse hell oder dunkel<br>- Vanille- oder Schokoladencreme<br>- Fruchtsalat<br>- heisse Beeren | - Apfelstrudel<br>- Marmorcake<br>- frisch marinierte Früchte<br>- Vanilleglace<br>- Donut mit Glasur |
|--|---|

## 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 0.60/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	22.00
Rotwein Blauburgunder Maienfelder	0.75 Liter Fl.	CHF	35.00
Rotwein Ripasso Valpolicella	0.75 Liter Fl.	CHF	30.00
Zapfengeld beim Wein:	0.75 Liter Fl.	CHF	20.00
	0.50 Liter Fl.	CHF	13.00

## Drinks

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

## Menüvorschläge bei Halbpension

1. Salatschüssel auf dem Tisch

\*\*\*\*\*

Pasta Plausch mit 3 Saucen: Carbonara, Napoli, Pesto

\*\*\*\*\*

Marmorcake

2. Salatschüssel auf dem Tisch

\*\*\*\*\*

Schweinsgeschnetzeltes an Rahmsauce dazu Nudeln und grüne Bohnen

\*\*\*\*\*

Vanillecreme

3. Gemüsebouillon mit Backerbsen

\*\*\*\*\*

Thai-Curry mit Poulet, Reis und Gemüse

\*\*\*\*\*

Donut mit Glasur

4. Gemüsesuppe

\*\*\*\*\*

Hackbraten, Kartoffelstock, Erbsli und Rüepli

\*\*\*\*\*

Caramelköpfli

Erwachsene ab 17 Jahren: CHF 25.00 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 5.00 / Stück