

Menüvorschläge

für Partyservice

2010



Tel. 041/ 790 11 65
Fax 041/ 790 11 85
info@landgasthaus-strauss.ch

Ruedi und Bernadette Stöckli
MO/DI Ruhetag

Menu 1 Fr. 20.--

Gemischter Salat

Luzerner "Chügelpastetli"

Pilaw-Reis

Rüebli und Erbsli

Ice Cake Crème Brûle

Menu 2 Fr. 23.--

Gemischter Salat

Rindsgulasch "Berner-Art"

Spätzli oder Stock

Schwarzwälder-Torte

Menu 3 Fr. 25.--

Nüsslisalat „Mimosa

Fleischvögel „Esterhazy“

Kartoffelstock

Gemüse garnitur

Gebrannte Crème

Menu 4 Fr. 22.--

Gemischter Salat

Gefüllte Kalbsbrust mit Rotweinsauce

Kartoffelgratin

Gemüse garnitur

Panna Cotta mit Himbeeren

Menu 5 Fr. 26.--

Nüsslisalat "Mimosa"

Wiener Rahmgulasch (Kalb)

Kartoffelstock oder Spätzli

Caramelköpfl

Menu 6 Fr. 30.--

Nüsslisalat mit Champignons

Rindsbraten (oder Sauerbraten) geschmort

Kartoffelstock

Gemüse garnitur

Nougat-Torte

Menu 7 Fr. 36.--

Gemischter Salat

Kalbsbraten glasiert

Kartoffelgratin

Gemüse garnitur

Fruchtsalat mit Rahm

Menu 8 Fr. 29.--

Bunter Blattsalat

Schwedenbraten glasiert (mit Zwetschgen)

Kartoffelgratin oder Nüdeli

Gemüse garnitur

Mousse Chocolat

Menu 9 Fr. 26.--

Gemischter Salat

Pouletbrüstli „Exotische-Art“

Piniereis

Gemüse garnitur

Glacé stange Zimt-Zwetschgen

Menu 10 Fr. 29.--

Bunter Blattsalat

Schweins-Piccata „Mailänder-Art“

Tomatenspaghetti oder Risotto vor Ort

Broccoli

Süssmostcrème

Menu 11 Fr. 29.--

Bunter Blattsalat

Schweinsschnitzel „Toscaner - Art“

Pilaw – Reis oder Risotto

Gemüse garnitur

Ice Cake Cappuccino

Menu 12 Fr. 29.--

Bunter Blattsalat

Schweinsbraten glasiert

Kartoffelgratin

Gemüse garnitur

Süssmostcrème

Menu 13 Fr. 29.--

Assortierter Salat

Berner -Teller mit Siedfleisch, Speck

Rippli, Zungenwurst und Zunge

Sauerkraut

Salzkartoffeln

Apfelcrème

Menu 14 Fr. 30.--

Gemischter Salat

Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher-Art"

Butternüdeli

Pfirsich mit Rahm

Schwarzwälder-Torte

Menu 15 Fr. 33.--

Nüsslisalat "Mimosa"

Rahmschnitzel mit Champignons

Butternüdeli

Gemüse garnitur

Birnen – Mousse

Menu 16 Fr. 37.--

Bunter Blattsalat "Mimosa"

Schweinssteak an Morchelsauce

Butternüdeli

Gemüse garnitur

Eiskaffee

Menu 17 Fr. 31.--

Assortierter Saisonsalat

Fondue "Chinoise oder Bourignonne"

Gaufrettes Kartoffeln

Saucenkarrussel

Tiramisù

Menu 18 Fr. 32.--

Bunter Blattsalat "Mimosa"

Schweinsfilet im Teig

mit Steinpilzsauce

Butternüdeli oder Kartoffelgratin

Gemüse garnitur

Mousse au Chocolat

Menu 19 Fr. 34.--

Nüsslisalat mit Ei

Cordon-Bleu "Strauss"

Röstikroketten

Gemüse garnitur

Ice Cake Cappuccino

Menu 20 Fr. 23.--

Assortierter Saisonsalat

Emmentaler-Schweinsschnitzel

Butternüdeli

Gemüse garnitur

Zuger Kirschtorte

Menu 21 Fr. 34.--

Nüsslisalat mit Champignons

Schweinskronenbraten glasiert
Kartoffelgratin
Gemüse garnitur

Birnen-Mousse mit Williams

Menu 22 Fr. 37.--

Bunter Blattsalat "Mimosa"

Schweinsrücken flambiert an Senf-Whiskysauce
Kartoffelgratin
Gemüse garnitur

Fruchtsalat mit Rahm

Menu 23 Fr. 46.--

Blattsalat „Mimosa“

Kalbssteak an Morchelsauce
Butternüdeli
Gemüse garnitur

Glacéstange Chocamo

Menu 24 Fr. 34.-- bis Fr. 36.--

Gemischter Salat

Reh-, Hirsch, Wildsau- oder Gämstpfeffer "Jäger-Art"
Spätzli
Rosenkohl, Rotkraut, Marroni

Panna Cotta mit Himbeeren

Menu 25 Fr. 25.--

Salatbuffet

Spaghetti à discretion
Mit 4 verschiedenen Saucen

Fruchtsalat mit Rahm

Menu 26 Fr. 39.--

Salatbuffet (mit 9 verschiedenen Salaten und Melonen)

Grill – Buffet mit 4 verschiedenen Fleischarten
Kartoffelgratin oder Baked Potatoes
Gedämpfte Tomate und Broccoli

Glacétorte

Menu 27 Fr. 33.--

Bunter Blattsalat

Kalbshaxen „Cremolata“
Risotto oder Hörnli
Gemüse

Birne mit Schoggicrème

Menu 28 Fr. 39.--

Gemischter Salat

Schweinsfilet am Stück gebraten an Senfrahmsauce
Butternüdeli
Gemüse garnitur

Bayrische Moccacrème

Menu 29 Fr. 25.--

Bunter Blattsalat

Pouletgeschnetzeltes "Casimir"
Trockenreis und Früchte
Früchte

Caramelköppli mit Rahm

Menu 30 Fr. 29.--

Nüsslisalat "Mimosa"

Rindgeschnetzeltes "Stroganoff"
Pilaw Reis oder Kartoffelstock
Rüebli

Tiramisù

Menu 31 Fr. 25.--

Salatbuffet à discretion

„Bami – Goreng“ Indonesisches Nudelgericht mit Poulet, knackigem Gemüse u. Sojabohnen
Crevettenchips

Gebrannte Crème

Menu 32 Fr. 25.--

Salatbuffet à discretion

„Nasi Goreng“ Malaysisches Reisgericht mit Poulet, knackigem Gemüse und Sojabohnen
Crevettenchips

Nougat - Torte

Menu 33 Fr. 31.--

Bunter Blattsalat

Fleischspießli „Mixed-Grill“
Gebratener - Reis
Gemüse garnitur

Ice Cake Cappuccino

Menu 34 Fr. 29.--

Bunter Blattsalat

Thailändisches Fischcurry mit Pangasius, Dorsch, Shrimps und Platanos Bananen
Basmatireis

Süssmostcrème

Menu 35 Fr. 29.--

Gemischter Saisonsalat

Meierskappeler Rauchbraten
Kartoffelstock
Gemüse garnitur

Apfelcrème

Wenn Teller und Besteck mitgeliefert werden verrechnen wir pro Person Fr. 1.40. Das Geschirr wird dann von uns abgewaschen und zurücktransportiert. Dazu wird ein Wärmerechaud für die Teller mitgeliefert.

Weiter können Sie auch Gläser von uns ausleihen. Dafür verrechnen wir pro Glas --.40 Rappen. Auch diese werden von uns abgewaschen und zurücktransportiert.

In diesen Preisen inbegriffen sind 1-2 Personen (je nach Anzahl Personen) die die Ware bringen und Schöpfen helfen!

Als Vorspeise empfehlen wir Ihnen auch eventuell Salatbuffet mit Beilagen wie Eier Brotcrôutons, Schnittlauch, gehackte Zwiebeln anstelle der Menüsalate.

Weitere gratis Dienstleistungen:

- Kaffeekanne mit Gasrechaud (nur Gas wird verrechnet)
- Fahrbare Wärmetische
- Shaffing dishes
- Heizbare Speiseträger

Für weitere Fragen empfiehlt sich Ruedi Stöckli Landgasthaus Strauss 6344 Meierskappel
Tel. 041/790 11 65 oder Fax 041/790 11 85

Diese Menüvorschläge können Sie auch unter der Internet Adresse:

www.landgasthaus-strauss.ch/Service/Partyservice/partyservice.htm abrufen und ausdrucken!