

SCHNEIDERS CATERING



MENÜS

UNSERE MENÜS

«QUER DURCH DIE SCHWEIZ»

MENÜ 1

Capuns (Spezialität aus Graubünden)

* * *

Tessiner Kastaniensuppe

* * *

Zürcher Geschnetzeltes
mit Berner Röstli und Rüeblli

* * *

Meringue mit frischen Beeren
und Doppelrahm

mit 1 Vorspeise Fr. 39.00
Menü komplett Fr. 46.00

MENÜ 3

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Brotroutons

* * *

Bündner Gerstensuppe

* * *

Walliser Braten mit Aprikosen
Kartoffelstock und Rotkabis

* * *

Schoggoladekafi

mit 1 Vorspeise Fr. 49.00
Menü komplett Fr. 57.00

MENÜ 2

St. Galler Fleischpastete

* * *

Minestrone

* * *

Suure Mocke

Schnitz und Drunter – Kartoffeln mit Äpfeln und Rotkabis

* * *

Vermicelles mit Doppelrahm

mit 1 Vorspeise Fr. 42.00
Menü komplett Fr. 50.00

MENÜ 4

Ramequin

* * *

Saiblingsfilet an Genfer Sauce
Petersilien Kartoffeln

* * *

Manzo Brasato al Merlot –
Gespickter Rindsschmorbraten an Merlot Jus
Tessiner Risotto und mediterranes Gemüse

* * *

Zuger Kirschgratin

mit 1 Vorspeise Fr. 47.00
Menü komplett Fr. 55.00

MENÜ 5

Italienischer Vorspeisenteller
mit Rindscarpaccio, Vitello Tonnato, Rucola,
Parmesan und Antipasti

* * *

Tomatencremesuppe mit Gin
Und Crème Fraîche

* * *

Kalbs Saltimbocca
mit Prosecco Risotto oder
Bratkartoffeln mit Rosmarin
Peperonata

* * *

Dessert-Duo
Panna Cotta und Tiramisu

mit 1 Vorspeise Fr. 47.00
Menü komplett Fr. 55.00

MENÜ 7

Nüsslisalat mit Ei, Tomatenchips
und Brotcroutons, Himbeerdressing

* * *

Pilzcremesuppe mit Schnittlauch

* * *

Kalbsbraten an Rahmsauce mit
weissem Balsamico
Butternudeln oder Kartoffelgratin und
Gemüseallerlei

mit 1 Vorspeise Fr. 47.00
Menü komplett Fr. 55.00

*Zu allen Menüs ist zum Dessert auch
ein Dessertbuffet möglich*

+ CHF 3.00 zusätzlich

MENÜ 6

Caesar Salad mit asiatischer Note
Eisbergsalat mit glasierte Soja,
Ingwer-Crevetten, knusprigen
Speckwürfeli und Parmesanchips

* * *

Karottenschaumsuppe mit Wasabi

* * *

Roastbeef mit Sauce Béarnaise
dazu Baked Potato
und grillierte Peperoni

* * *

Mango-Joghurtmousse
mit marinierten Himbeeren

mit 1 Vorspeise Fr. 55.00
Menü komplett Fr. 61.00

MENÜ 8

Crevetten Cocktail mit Früchten und
einem kleinen Salatbouquet

* * *

Kresse- Schaumsuppe mit Rucola Papier

* * *

Kalbssteak an einer Morchelrahmsauce
Kartoffelgratin und Rüeblli

* * *

Apfelstrudel mit Vanillesauce

mit 1 Vorspeise Fr. 55.00
Menü komplett Fr. 63.00

**Beachten Sie, dass die Preise für
Gruppen ab 50 Personen berechnet
sind. Bei kleineren Gruppen werden
die Preise wie folgt berechnet:**

15 bis 25 Personen + 30 %

26 bis 40 Personen + 20 %

41 bis 50 Personen + 15 %

MENÜ 9

Gelbe Curry-Kokossuppe mit Poulet Satay

* * *

Frisée - Spinatsalat mit Black Tiger
Crevetten und Pfirsich

* * *

Rinderfiletspitz " Stroganoff"
mit Wildreis und Sesam-Broccoli

* * *

Hausgemachte Brownies mit
Limonen-Joghurtmousse

mit 1 Vorspeise Fr. 62.00
Menü komplett Fr. 70.00

MENU 11

Bauernsalat mit Speck und Brotcroutons

* * *

Rindsschmorbraten an Rotweinsauce
Kartoffelstock
Gemüseauswahl

* * *

Frischer Fruchtsalat

Fr. 36.00 pro Person

MENU 13

Gemischter Blattsalat mit geräuchertem
Lachs und Gemüsestreifen

* * *

Schweinsfilet an Champignonrahmsauce
Butternudeln
Gemüsebeilage

* * *

Gemischtes Schokoladenmousse

Fr. 44.00 pro Person

MENÜ 10

Tomatencremesuppe
mit Gin und Crème Fraîche

* * *

Pouletbrustgeschnetzeltes an einer
Portweinsauce
Trockenreis und Pfälzerrüebli

* * *

Dunkle Toblerone Mousse
mit frischen Früchten

Fr. 34.50 pro Person

MENÜ 12

Gemischter Blattsalat mit Gemüsestreifen

* * *

Geschnetzeltes Kalbsfleisch
mit Berner Rösti

* * *

Gebrannte Creme

Fr. 40.00 pro Person

MENU 14

Saisonaler Blattsalat mit Avocado,
Speckstreifen und Brotcroutons

* * *

Les Trois Filets an Pilzrahmsauce
Hausgemachte Spätzli
Gemüsebouquet

* * *

Karamellköpfli

Fr. 50.00 pro Person