



BUSINESS-LUNCH AG

Catering = Party =
Service ▶

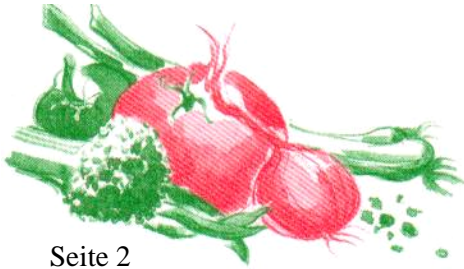
März 2011

Auswahl Business Lunch

ab 10 Personen, auch als Selbstbedienungsbuffet

Vorspeisen und Hauptgerichte

Menu 1	Frühlingsalat mit Spargeln und Ei ***** Gesch. Pouletfleisch mit grünem Curry und Gemüse Früchtegarniture Jasminreis oder Basmatireis	à Fr. 26.50
Menu 2	Kopfsalat mit Radisli und Ei ***** Frühlingsgratin mit bunten Gemüsen überbacken mit Mozzarella Cannelloni mit Rindfleischfüllung gratiniert	à Fr. 24.-
Menu 3	Pouletpiccata Mailänder Art Tomatensauce Safranrisotto, Blattspinat	à Fr. 23.-
Menu 4	Poulet mit Oliven (Rezept aus der Toskana) Troddenreis oder Rosmarinkartoffeln Gebratenes Gemüse oder Zucchettigemüse	à Fr. 22.-
Menu 5	Bunte Blattsalate mit Ei und Croutons ***** Mah Mee, asiatisches Nudelgericht <u>oder</u> Nasi Goreng asiatisches Reisgericht mit geschnetztem Pouletfleisch und Gemüse	à Fr. 25.-
Menu 6	Schweinsfiletmedaillon im Speckmantel mit Estragonsauce oder mit Kräuterbutter Tricolorereis Grüne Erbsen, glasierte Karotten	à Fr. 25.50
Menu 7	bunt gemischte Blattsalate mit Ruccola ***** <u>drei verschiedene gefüllte Teigwaren nach Wahl:</u> Tortelli mit Bärlauch, Angolotti mit Spargeln Tortelloni mit Ricotta und Spinat, Tortelli mit Käse Ravioli mit Lachsfüllung, Raviolini mit Gemüsefüllung Foiorelli mit Tomate und Mozzarella, Ravioli mit Rindfleisch Tomatensauce, Kräuterrahmsauce, Pesto Genovese	à Fr. 25.-
je nach Saison		



Seite 2

BUSINESS-LUNCH AG

Catering = Party =
Service ▶

Menu 8	Rindsschmorbraten nach Mailänder Art Neue Bratkartoffeln oder Risotto Gebratenes mediterranes Gemüse	à Fr. 22.-
Menu 9	gemischter Salat (6 Sorten) ***** Geschnetzeltes Kalbfleisch an Morchelsauce Kartoffelstock mit Basilikum oder Gemüsereis Gebratene Cherrytomaten	à Fr. 29.-

Desserts, alles hausgemacht!

Marinierte Erdbeeren mit Mascarponecreme	im Glas	à Fr. 6.50
Panna Cotta mit Rhabarber und Erdbeeren	im Glas	à Fr. 7.-
Götterspeise mit Waldbeeren	portioniert	à Fr. 7.50
Erdbeermousse garniert	im Glas	à Fr. 7.-
Apfelquarkcreme	im Glas	à Fr. 6.-
Limonenmousse auf Mangosalat	im Glas	à Fr. 7.50
Chocolatcremetöpfchen	portioniert	à Fr. 6.-
Gebrannte Creme mit Rahm	portioniert	à Fr. 6.-
Fruchtsalat mit exotischen Früchten	portioniert	à Fr. 7.-
Früchtespiessli mit Chocolat	2 Stk p. Pers.	à Fr. 6.50
kleine Früchtetörtchen	2 Stk. p. Pers.	à Fr. 5.50
Zitronenwürfel, Himbeerwürfel	4 Stk p. Pers.	à Fr. 5.-
Brownies	4 Stk p. Pers.	à Fr. 5.-

Viele weitere Menuvorschläge finden Sie in unserer neuen
Catering-Broschüre. Alle Preise exkl. 2.5 % / 8 % MwSt.