

## Weihnächtliche Menus



Poulet Pastete mit Preiselbeersauce  
und Saisonsalaten



Schweinsfilet in Rohschinkenhülle  
an Marsalajus  
Kartoffelstock mit Basilikum  
Gemüsebouquet



Tiramisu mit Orangen  
Weihnachtsguetzli

Fr. 43.-

---

Bunt gemischte Blattsalate  
mit Crostini und Gemüsesternen



Maispoulardenbrust an Pilzrahmsauce  
Mascarpone Risotto oder Spätzli  
Broccoli- und Blumenkohlröschen mit Mandeln  
gemischte Karottenstäbchen



Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Weihnachtsguetzli

Fr. 41.00

---

Broccoli Mousse mit Rauchlachs



Rindsschmorbraten in Merlot  
Risotto mit Steinpilzen oder Polenta mit  
Steinpilzen, Blattspinat  
Marktgemüse



Panna Cotta mit Blutorangen  
Tiramisu, Früchtetörtchen  
Weihnachtsguetzli

Fr. 47.50

---

Nüsslersalat mit Speck, Ei und Croutons



Schweinsfilet im Blätterteig  
Portweinjus  
Camarquereis oder Kartoffelstock  
Gemüsebouquet



Orangensalat mit gerösteten Nüssen  
Bratapfel mit Vanillesauce, Chocolatmousse  
Weihnachtsguetzli

Fr. 45.-

---

Carpaccio von geräucherter Entenbrust  
mit Sellerie - Apfelspähen



Kalbsschulterbraten mit Pfifferlingen  
Kartoffelgratin oder Kartoffelstock  
Gemüsebouquet



Chocolatkuchen  
Bayrische Creme mit Haselnüssen  
Ananascarpaccio mit Granatapfel  
und Grapefruitsorbet, Weihnachtsguetzli

Fr. 51.50

---

Rauchlachstatar mit Limonenvinaigrette  
und Salatbouquet



Roastbeef, Sauce Bearnaise  
Kartoffelgratin oder Kartoffelstock  
Gemüsebouquet



Katalanische Creme  
Apfelstreuselkuchen  
Orientalischer Orangensalat mit Zimtglace  
Weihnachtsguetzli

Fr. 58.-

---

## Weihnächtliche Buffets



### Weihnachtsbuffet 1

ab ca. 30 Personen

#### kalte Speisen



Forellenfilet geräuchert, Meerrettichschaum  
Geflügelterrine mit Preiselbeerapfel  
Gemüseterrine, Basilikumsauce  
Randen Salat mit Sauerrahm  
Selleriesalat Waldorf  
Taboulé mit Kichererbsen  
Linsensalat mit Wurzelgemüse  
Karottensalat mit Orangen  
Nüsslersalat, feine Garnituren

#### warme Speisen



Ganzes Schweinsfilet im Blätterteig  
Rindsschmorbraten Burgunder Art  
Pouletbrust mit Tomaten, Oliven und Kapern  
Fettuccine mit Gemüsestreifen  
Kartoffelgratin  
Gemischtes Marktgemüse  
Blattspinat mit Pinienkernen

#### Dessert



Tiramisu  
Panna Cotta mit Chocولاتsauce  
Ananascarpaccio mit Granatapfel  
und Caramelsauce  
frischer Fruchtsalat  
Orangenmousse  
Christmas Cupcake  
Weihnachtsguetzli, Schlagrahm



pro Person Fr. 62.-

### Weihnachtsbuffet 2

ab ca. 30 Personen

#### kalte Speisen



Broccolimousse mit Rauchlachs  
Poulet Pastete, Preiselbeersauce  
Gemüseterrine, Basilikumsauce  
Randen Salat mit Sauerrahm  
Selleriesalat Waldorf  
Taboulé mit Kichererbsen  
Linsensalat mit Wurzelgemüse  
Karottensalat mit Orangen  
Nüsslersalat, feine Garnituren

#### warme Speisen



Roastbeef, Sauce Bearnaise  
Schweinsbraten gefüllt mit Dörripflaumen  
Petersfischfilet an Safransauce  
Kartoffelgratin  
Trockenreis  
Gemischtes Wintergemüse  
Blattspinat

#### Dessert



Gefüllte Bratäpfel mit Vanillesauce  
Rotweibirnen mit Himbeeren  
Fruchtsalat mit Granatapfel  
Marronimousse, Meringues  
Christmas Cupcake  
Weihnachtsguetzli  
Schlagrahm



pro Person Fr. 65.-

Gerne offerieren wir Ihnen auch das Gedeck, den Service und die Getränke. Kontaktieren Sie uns für eine unverbindliche Offerte. Alle Preise exkl. 2.5 % / 7.7 % MwSt. Das komplette Catering Angebot finden Sie unter [www.businesslunchag.ch](http://www.businesslunchag.ch) September 2018