

Menuvorschläge für Gesellschaften ab 10 Personen

Menu 1

Rassiges Thunfischtatar mit Wasabischaum auf mariniertem Gurkencarpaccio

"Mariage"
vom Schweizer Rinds- und Kalbsfilet
an Trüffelsugo
dazu Safranrisotto
und Gemüse vom Hofmärt

"Heisse Liebe" Lauwarmes Schoggiküchlein auf gerührtem Himbeersorbet

Menu 3Gang 95.-

(saisonale Änderungen vorbehalten!)

Wirtschaft zur Traube Kathrin und Thomas Kämpfer





Menu 2

Avocado-Mangosalat auf Chili-Joghurt an Zitronen-Olivenöldressing

Roastbeef vom Thurgauer Weideochsen niedergegart an Rotweinjus dazu Bärlauch-Kartoffelstock und Gemüse vom Hofmärt

Frische Erdbeeren mit Pfefferminzsabayon und Passionsfruchtsorbet

Menu 3Gang 89.-

(saisonale Änderungen vorbehalten!)







Menu 3

Knuspriges Mille feuille von schottischem Rauchlachs, Apfel und Avocado

Züri Oberländer Kalbsteak am Stück niedergegart an saisonaler Pilzrahmsauce dazu Spätzli und Gemüse vom Hofmärt

Dessertvariation (4 Komponenten)

Menu 3Gang 89.-

(saisonale Änderungen vorbehalten!)

Wirtschaft zur Traube Kathrin und Thomas Kämpfer





Menu 4

Bunter Blattsalat an Himbeerdressing mit Cherrytomaten, Radiesschen und geröstetem Kernenmix

Suppe der Saison

Cordon bleu
vom Züri Oberländer Weidekalb
mit Mostbröckli, Sternenberger und Körnersenf
dazu Pommes frites
und Gemüse vom Hofmärt

"Trifle"
Vanille-Mascarponeschaum
mit Rhabarber und Meringues
vom «Wisliger Beck»

Menu 4Gang 85.-

(saisonale Änderungen vorbehalten!)

Wirtschaft zur Traube Kathrin und Thomas Kämpfer

Kyburgstrasse 17 8307 Ottikon bei Kemptthal Tel. 052 345 12 58 Fax 052 345 14 13

www.traubeottikon.ch





Vegi-Menu

Salat von weissen Flaacher Spargeln mit pochiertem Züri Oberländer Freilandei dazu Frischkäse-Brotchip mit Radieschen und Cherrytomaten

Gebackene grüne Spargeln im Mohn-Tempurateig mit Kurkuma an Rüeblischaum dazu Bärlauchrisotto

«Passionsfrucht-Trifle»
Vanille-Mascarponeschaum
mit Passionsfrucht und Meringues
vom «Wisliger Beck»

Menu 3Gang 68.-

(saisonale Änderungen vorbehalten!)

Gerne stellen wir Ihnen auch ein Menu nach Ihren Wünschen zusammen!!!

Wirtschaft zur Traube Kathrin und Thomas Kämpfer





Bankett-Checkliste

Firma: Datum des Anlasses:

Ankunftszeit: Kontaktperson:

Strasse: Personenzahl:

Plz, Ort:

Telefon Privat: Art der Rechnung: Telefon G:Bargeld, Kreditkarte, Twint

Menu:

Vegi:

E-Mail: (Maestro, Visa, Mastercard, Amexco)

Apéro:

(ohne Alkohol) 20. -/Liter

Häppli-Pyramide 9. -/Pers. Allergien: Saisonale Früchte-Bowle

Getränke z. Apèro:

Wein zum Essen:

Andere Getränke:

Kaffee etc.: Degistif:

Menukarten 1.-sFr. pro Stück

Menukarten Titel:

Dekoration:

Aufwandspauschale:

(diese beinhaltet unsere saisonale Standarddekoration)

(für besondere Dekorationswünsche ist der Veranstalter selbst verantwortlich)

 $\$ bis 20 Personen 50.-sFr.

⇔ ab 21 Personen 80.-sFr.



