

Menuvorschläge für Gesellschaften ab 10 Personen

Menu 1

Kaltgegarter Thunfisch
mit Wasabikrème fraîche,
Wakame-Salat und Olivenölkaviar

★★★

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

★★★

„Heisse Liebe“
Lauwarmes Schoggiküchlein
auf gerührtem Himbeersorbet

Menu 3Gang 90.-

(saisonale Änderungen vorbehalten!)



Menu 2

Avocado-Mangosalat
auf Chili-Joghurt
an Zitronen-Olivenöldressing

★★★

Duett vom Thurgauer Apfelsäuli
geschmorte Backe und gebratenes Filet
mit Kartoffelstock und Gemüse vom Hofmärt

★★★

Katalanische Crème
mit Vanilleglace

Menu 3Gang 89.-

(saisonale Änderungen vorbehalten!)



Menu 3

Knuspriges Mille feuille
von schottischem Rauchlachs
mit Apfel und Avocado
an Wasabischaum

★★★

Züri Oberländer Kalbrücken
am Stück niedergegart mit Apfel
an Calvadossauce dazu Spätzli
und Gemüse vom Hofmärt

★★★

Dessertvariation
(4 Komponenten)

Menu 3Gang 89.-

(saisonale Änderungen vorbehalten!)



Menu 4

Nüsslisalat
an Himbeerdressing
mit getrockneten Früchten, Granatapfel
und geröstetem Kernenmix

★★★

Suppe der Saison

★★★

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

★★★

„Passionsfrucht-Trifle“
Vanille-Mascarponeschaum
mit Passionsfrucht und Meringues
vom Wisliger Beck

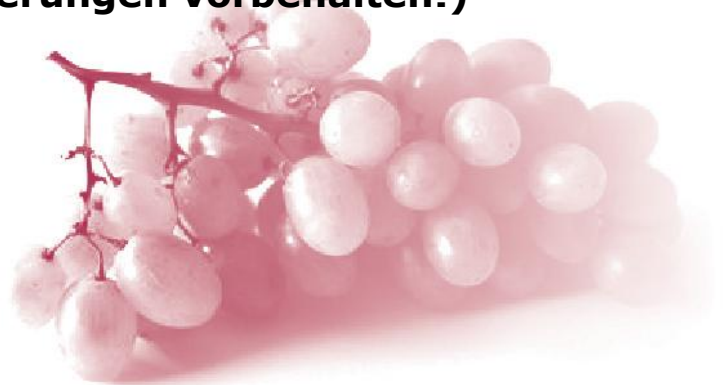
Menu 4Gang 85.-

(saisonale Änderungen vorbehalten!)

Wirtschaft zur Traube
Kathrin und Thomas Kämpfer

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

www.traubeottikon.ch



Vegi-Menu

Knuspriges Mille feuille
von Randen-Frischkäse-Tatar
auf mariniertem Rettichcarpaccio

★★★

«Oeufs florentine»
pochiertes Tösstaler Landei
auf Winter-Rahmspinat
dazu hausgemachte Süsskartoffelgnocchi,
Pastinakenpüree und Flower Sprouts

★★★

«Maroni-Trifle»
Vermicelles-Espuma
mit Zwetschgenkompott und Meringues
vom Wisliger Beck

Menu 3Gang 68.-

(saisonale Änderungen vorbehalten!)

Wirtschaft zur Traube
Kathrin und Thomas Kämpfer

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

www.traubeottikon.ch



Bankett-Checkliste

Firma:

Datum des Anlasses:

Kontaktperson:

Ankunftszeit:

Strasse:

Personenzahl:

Plz, Ort:

Telefon Privat:

Art der Rechnung:

Telefon G:

Bargeld, Kreditkarte, Twint

E-Mail:

(Maestro, Visa,
Mastercard, Amexco)

Apéro:

Häppli-Pyramide 9.-/Pers.
Saisonale Früchte-Bowle
(ohne Alkohol) 20.-/Liter

Menu:

Allergien:

Vegi:

Getränke z. Apéro:

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.

