Cateringangebot Hotel du Parc



Λ	ná	ro
A	pé	IU

Menüvorschläge

Apéro Du Parc I	CHF 22.00	Menuvorschläge	
Quiche Lorraine Käsekuchen Gemüse-Ecke Schinkengipfeli Poulet-Mignon-Spiess mit verschiedenen Gewürzen, Curry-Mayonnaise un	nd Tomatensalsa	Suppen Kräuterkraftbrühe mit Gemüsewürfeln Lauchcrèmesuppe mit gerösteten Brotwürfeln Rindskraftbrühe mit Flädli Tomatencrèmesuppe mit Gin und Rahmhaube Kokos-Zitronengrassuppe mit rotem Curry, Wokgemüse und Riesencrevette	CHF 8.00 CHF 9.00 CHF 12.00 CHF 13.00 CHF 16.50
Apéro Du Parc II Crostini mit Thonmousse Crostini mit Chili-Guacamole Marinierte Pouletspiesschen CH-Trockenfleisch	CHF 22.00	Vorspeisen Bunter Blattsalat Knackige Blattsalate mit knusprigem Speck und Croûtons Ceasar Salat mit knusprigem Speck, Croûtons und Parmesanflocken Thunfisch-Carpaccio mit geraspeltem Parmesan und Trüffelöl	CHF 10.00 CHF 12.00 CHF 16.00 CHF 22.00
Zusätzlich mit Bündnerfleisch	CHF 29.00	Hauptgänge Glasierter Schweinsbraten gefüllt mit Dörrpflaumen Thymianjus, Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse	CHF 28.00
Apéro riche	CHF 38.00	Grillierte Pouletbrust an Orangen-Pfeffersauce Wildreis und saisonales	CHF 29.00
Saisonales Süppchen in der Espressotasse serviert Blattsalat mit Birnen und Walnüssen Tuna Ceviche		Gemüse Gebratene Maispouletbrust an Estragonsauce, Rucolarisotto und saisonales Gemüse	CHF 33.00
Rindssteak-Tatar im Löffel serviert Poulet-Mignon-Spiess mit verschiedenen Gewürzen, Curry-Mayonnaise un Panierte Crevetten im Kokosmantel	d Tomatensalsa	Truthahnpiccata an Marsala-Jus Pilzrisotto und sautierte Zucchetti mit Thymian	CHF 33.00
Saisonales Risotto im Glas serviert Tobleronemousse Fruchtwähe		Rindsgeschnetzeltes "Stroganoff" an Paprikasauce Champignons, Peperoni- und Gurkenstreifen und Butter-Eierspätzli	CHF 36.00
Fruchtsalat im Glas serviert		Kalbsschnitzel im Parmesanmantel, Marsalasauce und Safranrisotto	CHF 39.00
		Entrecôte an Schalottenconfit und Rotweinsauce kleine Bratkartoffeln mit Rosmarin und saisonalem Gemüse	CHF 44.00
		Kalbs-Rib-Eye Steak am Stück im Ofen gebraten kräftige Rotweinsauce, Kartoffelgratin und saisonales Gemüse	CHF 48.00
		Rindsfilet, rosa am Stück gebraten an Barolo-Balsamico-Jus gratinierte Griessgnocchi und marktfrisches Gemüse	CHF 54.00

Menüvorschläge

Buffetangebot

Fisch		
Gebratene Forellenfilets an Weissweinschaum, Lauchgemüse und Salzkartoffeln	CHF	32.00
Lachs- und Heilbuttstrudel an Estragonschaum und Camargue-Reis	CHF	34.00
Lachssteak "Orkney" an Limettenschaum, Gemüse und Basmati-Reis	CHF	37.00
Vegetarisch		
Rüeblisuppe mit Ingwer	CHF	14.00

Wirsing-Cordon Bleu an Kohlrabisauce und Cous-Cous	CHF	28.00
Vegan		
Gemüsebrühe mit Einlage	CHF	9.00

Polenta mit mediterranen Kräutern	CHF	21.00
Angostura-Tomatensugo und Gemüsetempura	01.15	04.00
Gemüsestrudel auf luftiger Koriandersauce		24.00
Quorngeschnetzeltes in der Blätterteigpastete mit Gemüsereis	CHF	25.00
Desserts		
Weisses Kaffeemousse mit Baileys	CHF	11.00
dazu kleine Fruchtspiesse		
Frische Früchtefächer mit dreierlei Sorbet	CHF	15.00
Panna Cotta mit Himbeersauce	CHF	11.00
Ananas-Carpaccio mit Zitronensorbet	CHF	14.00
dazu Caipirinha-Sirup und Blätterteigflûte		
Crème Brûlée mit frischen Früchten	CHF 1	15.00
Tobleronemousse	CHF 1	14.00
Frischer Fruchtsalat	CHF	9.00
Dessert Triologie "Du Parc"	CHF1	15.00

Preise pro Person inkl. MwSt. und Service

Schweizer Buffet CHF 76.00

Geräucherte Stettener Forellenfilets mit süsser Senfsauce, Linsensalat mit Saucisson Bündnerplatte mit Rohschinken, Salsiz, Speck und Bündnerfleisch diverse Blattsalate und drei Gemüsesalate mit French- und Italian-Dressing

Felchenfilet an Kräutersauce

Heisser Bauernfleischkäse

Gebratene Pouletschenkel (ohne Knochen) mit Pesto

Kalbsbraten mit eingelegten Dörrpflaumen

Trockenreis, Speck-Kartoffeln, sautierte Bohnen

"Älplermagronen" mit Zwiebeln und Apfelmus

Gebrannte Crème nach Grossmutter Art

Meringue mit Nidle, Apfelkuchen mit Vanilleglacé und Schlagrahm

Du Parc Special CHF 78.00

Quiche Lorraine, Käsekuchen, Gemüse-Ecke, Blätterteigkissen mit Schinken gefüllt Poulet-Mignon-Spiess mit verschiedenen Gewürzen, Curry-Mayonnaise und Tomatensalsa

Dreierlei Spareribs

Ofenkartoffel, Maiskolben, Onion Rings und Toppings

Schokobrunnen mit frischen Früchten

oder

Dessertbuffet

Preise pro Person inkl. MwSt. und Service

