

# Menuworschläge Heubärg-Catering



## Vorspeisen:

 Gemischter Blattsalat	7.00
 Gemüse Cremesuppe, mit frischem Saisongemüse	8.00
 Randen-Carpaccio mit Ziegenfrischkäse & Pinienkernen	12.00
 Meerrettich-Flan mit geräuchertem Lachs & Salatbouquet	18.00

## Hauptgänge:

 Basler Gulasch mit Reis und Gemüsebeilage Rindfleisch zubereitet mit dunklem Basler Bier	34.00
 Heubärg-Fleischfondue (Rind, Schwein, Kalb, Poulet) mit 5 Saucen, Reis und allem was dazu gehört – (Aufpreis ohne Schwein und/oder Poulet 5 CHF)	48.00
 Schweins-Cordon Bleu mit Gemüse & Bratkartoffeln (max.20 Pers.) 	31.00
 Kalbs-Cordon Bleu mit Gemüse & Bratkartoffeln (max. 20 Pers.)	41.00
 Saltimbocca mit Risotto & Gemüse	35.00
 Poulet Stroganoff mit Reis	27.00
 Heubärg-Burger, serviert mit Wedges, einem Coleslaw-Salad  und einer Schüssel gemischtem Salat voraus	24.00
 Lasagne 	22.00
 Spaghettata mit dreierlei Saucen 	18.00
 Heuberg-Pizza à discretion 	20.00

## Dessert:

 Basler Lägerli-Mousse	9.00
 Pavlova mit frischen Saisonfrüchten	9.00
 Orangen-Tiramisù (saisonal)	7.00
 Panna-Cotta mit Beeren-Coulis	7.00
 Apfel-Schichtdessert	7.00
 Süssmost-Crème mit Hofstetter Süssmost	7.00
 Vermicelles	7.00

Gerne stellen wir auch ein Menu nach eigenen Wünschen zusammen. Wir verwenden ausschliesslich Schweizerfleisch und das Gemüse ist nach Möglichkeit von Bauern aus der Region.

 Diese Gerichte bereiten wir gerne auch als vegetarische Variante zu.