

# DAS KLEINE MENÜ

ab 8 Personen



## Menü 1

Rucolasalat mit Kirschtomaten,  
Parmesan und Balsamicodressing

Luftgetrockneter Landschinken  
Baguette

Geschnetztes „Züricher Art“

Rinder-Zwiebelbraten

Gemüse der Saison

Schwenkkartöffelchen

Cheesecake mit Fruchtピューree  
im Glas

24,50 € / Person

## Menü 2

Gemüse-Antipasti

Shrimpscocktail im Gläschen  
Baguette

Medaillons vom **Rekener Duroc\***  
im Baconmantel

Hähnchenbrüstchen „Italy“

Gemüse der Saison

Gratinierte Kartoffeln

Mascarpone-Creme mit frischen Früchten

26,50 € / Person

## Menü 3

Lachs-Variationen mit  
zweierlei Dip

Frischer Salat, Joghurt-Dressing  
Baguette

Geschmorte Ochsenbäckchen  
in Portweinsauce

Vegetarisch gefüllte Riesentortelloni  
mit Steinpilzen in Kräuter-Provolone-  
Sauce

Mediterranes Gemüse  
Rosmarinkartoffeln

Mousse au chocolat

32,00 € / Person

## Menü 4

Falafelbällchen, Koriander-Dip

Mozzarella, Strauchtomaten , Rucola  
und Basilikumpesto

Ciabatta

Rotes Kichererbsen-Kokos-Curry  
mit Reis

Mediterrane Gemüselasagne

Frischer Obstsalat im Gläschen

24,50 € / Person

# DAS KLEINE MENÜ

ab 8 Personen



## Menü 5

Roastbeef rosa gebraten,  
mit Meerrettichdip

Frischer Salat mit Joghurtdressing  
Baguette

Filet vom **Rekener Duroc\*** im  
Speckmantel"

Knoblauch-Zitronen-Hähnchen

Mediterranes Gemüse

Rosmarinkartoffeln

Panna Cotta | Blaubeer  
im Glas

27,50 € / Person

## Menü 6

Pennesalat mit Flusskrebs,  
Rucola und Honig-Senf-Creme

Baguette

Filetspitzen vom **Rekener Duroc\***  
in Altbiersauce

Schmorbraten vom Simmentaler Rind  
Pfifferlingsauce

Gemüse der Saison

Bratkartoffeln

Kaffeecreme | Sahnehaube  
im Glas

29,50 € / Person

### Duroc Schweinefleisch

- bessere Haltungsbedingungen durch größeres Platzangebot
- die Hauptfutterkomponenten sind Getreide und Mais aus der Region
  - schonende und kurze Transportwege
- Geschmacklich überzeugt das zarte und saftige Schweinefleisch vom Duroc mit seinem kräftigen Aroma.