

Bankettangebot Restaurant Mediacampus

Vorschläge für Anlässe von 40 bis 100 Personen

Apérokombinationen

Kalte Köstlichkeiten

3.80 / pro Stück

Crêpes gefüllt mit Lachs & Meerrettich
 Crêpes gefüllt mit Bündnerfleisch & Frischkäse
 Crêpes gefüllt mit Auberginen, getrockneten Tomaten & Feta
 Partybrötli mit Salami, gekochter Schinken, Roastbeef, Käse
 Lachstartar auf Pumpernickel
 Crevettencocktail
 Taboulé – Salat im Weckglas
 Getrocknete Tomaten – Mozzarella – Basilikum – Spiessli
 Crostini mit Oliventapenade, Auberginenkaviar & Geisskäse
 Tomaten – Mozzarella – Brötli
 Hummus mit Chili auf Nanbrot

Warme Köstlichkeiten

3.80 / pro Stück

Chiliwürstli im Teig
 Saté – Spiessli (AG-Poulet) mit Erdnussbuttersauce
 Empenadas mit Bohnenfüllung
 Hacktätschli (CH-Rind) an rassiger Sauce
 Dörripflaumen im Speckmantel

Kalte Köstlichkeiten

8.50 / 100g

Getrocknete Tomaten & Oliven
 Gemüsestängeli mit 3 Dipsaucen
 Tortilla Chips mit Guacamole & Tomatensalsa – Sauce

Dessert

3.50 / pro Stück

Panna cotta mit Himbeersauce
 Tiramisu

Kalte Vorspeisen

| | | |
|--|-------|-------|
| Bunte Blattsalate mit Brotroutons | port. | 9.50 |
| Tomatensalat Caprese mit Mozzarella und Basilikum | port. | 14.50 |
| Caesar Salat | port. | 12.50 |
| Nüsslisalat mit Ei und Brotroutons | port. | 13.50 |
| Geräucherter Lachs aus garniert mit Zwiebeln & Kapern und Meerrettichschaum 50 g | port. | 16.50 |
| Salatbuffet 3 Sorten | port. | 8.00 |
| Salatbuffet 5 Sorten | port. | 12.00 |
| Salatbuffet 7 Sorten | port. | 16.00 |

Warme Vorspeisen

| | | |
|---|------|------|
| Kürbissuppe mit Kürbiskernöl & Kürbiskernen | 2 dl | 8.50 |
| Bündner Gerstensuppe | 2 dl | 8.50 |
| Tom Ka Gai asiatische Geflügel-Kokossuppe mit Satéespiessli 15g | 2 dl | 8.50 |

Hauptgänge

Geflügel

| | | |
|---|-------|-------|
| Trutenbraten in Pommery-Senfkruste | Port. | 24.50 |
| Maispouardenbrüstchen auf Balsamico Jus | Port. | 26.00 |

Kalb

| | | |
|---|-------|-------|
| Kalbshalsbraten an Rosmarinjus | Port. | 34.00 |
| Kalbssteak 140 g an Morchelrahmsauce | Port. | 42.00 |
| Piccata Milanese 140 g mit Schinkenstreifen und Champignons | Port. | 36.00 |
| Zürich Geschnetzeltes an Champignonrahmsauce | Port. | 36.00 |

Rind

| | | |
|------------------------------|-------|-------|
| Rindsfiletgulasch Stroganoff | Port. | 43.50 |
| Schmorbraten (Schulterspitz) | Port. | 38.00 |
| Roastbeef mit Sauce Bernaise | Port. | 42.50 |

Schwein

| | | |
|-------------|-------|-------|
| Metzgete | Port. | 29.50 |
| Nasi Goreng | Port. | 23.50 |
| Saltimbocca | Port. | 29.50 |

Fisch

| | | |
|--|-------|-------|
| Saiblingfilet (Island) pochiert an Weissweinsauce | Port. | 29.50 |
| Zanderfilet (EU) gebraten mit Zitronenschnittlauchbutter | Port. | 34.00 |
| Eglifilet (EU) Müllerinnen Art in Butter gebraten | Port. | 34.00 |

Beilagen

Pommes frites
Kartoffelstock
Kartoffelgratin
Salzkartoffeln
Butternudeln
Bramatapolenta
Spätzli
Safranrisotto
Pilavreis

Beilagen im Preis inbegriffen

Gemüsebouquet 3 Sorten (Saison)

Beilage 4.50

Vegi Hauptgang

Auberginen mit Fetakäse gefüllt
Sellerie Piccata mit Spaghetti und Pecorino (Schafkäse)
Gemüsecurry mit Parfümreis

port. 24.00
port. 24.00
port. 24.00

Dessert

Caramellchöpfli mit Rahm
Cremeschnitte mit Kirsch
Apfelkuchen Tarte tatin mit Vanilleglace
Tiramisu
Fruchtsalat (Saison)
Weisses – und dunkles Schoggimousse ganiert
Panna cotta mit Fruchtsauce
Apfelchuechli mit Vanillesauce
Gebrannte Crème

port. 8.50
port. 7.50
port. 10.50
port. 11.00
port. 12.00
port. 12.00
port. 9.50
port. 9.50
port. 7.50

Käseteller auf Anfrage

port. 16.00

Dessertvariation mit 3 Sorten
Dessertvariation mit 4 Sorten
Dessertvariation mit 5 Sorten

port. 10.00
port. 12.00
port. 14.00

Fleischdeklaration:

Poulet, Truthahn, Schwein, Rind & Kalb aus der Schweiz

Maispoularde aus Frankreich

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 8% Mwst.