

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

port. 10.00

Dessertvariation mit 4 Sorten

port. 12.00

Dessertvariation mit 5 Sorten

port. 14.00

"Allergene und Intoleranzen: diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unsere Mitarbeitenden zu informieren"

Fleischdeklaration:

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

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7 % Mwst.