



SCHIFF-BURIET
HOTEL LANDGASTHOF
Wo Gastlichkeit gelebt wird
www.schiff-buriel.ch

Schiffli- Catering

(„Service wie zu Hause“)

MENU- VORSCHLÄGE

hotel@schiff-buriel.ch

Catering

vom Landgasthof Schiff-Buriel

Kontaktperson:

Werner Fuchs 071 888 4 777

Inhalt

Apéro – Ideen	Seite 1
Verschiedene Buffets	Seite 2 - 5
Verschiedene Menu's	Seite 5 - 11

In den Preisen sind folgende Dienstleistungen inbegriffen:

- Transport der benötigten Speisen und Materialien zum Anlassort (innerhalb 5 km vom Schiffli – grössere Distanzen nach Aufwand)
- Sämtliches Geschirr und Besteck, welches für das entsprechende Menu benötigt wird (ohne Getränke)
- Aufstellen der Buffets oder bereitstellen der Speisen
Geschirr abräumen und einpacken
- Rücktransport und Abwasch
- die Preise rechnen sich pro Person und inkl. MwSt

Wenn Sie durch unsere Service- und Küchenmitarbeiter unterstützt werden möchten, stellen wir Ihnen gerne unsere Fachkräfte zum
Arbeitsstundenansatz von 55.- sfr
zur Verfügung. (pro 20 Personen wird eine Service-Küchenkraft benötigt)

Vorbehalten sind:

Anfallende Kosten für evtl. Reinigung der Räume, Einrichtungs- oder andere Spezialwünsche

Sie suchen einen originellen Platz für ihren Anlass?
folgende Räumlichkeiten empfehlen wir.....

www.fliegermuseum.ch

www.kornhausbraeu.ch

www.markthalle-altenrhein.ch

Schloss Sulzberg/Möttelischloss-Schlosskeller-Untereggen
Fam. Troxler - 071 841 70 83

Apéro-Ideen

Apéro-Ideal

3 Blätterteiggebäcke
(1 Mini-Schinkengipfel, 1 Käsepreussen, 1 Mohnkissen)
3 Amuse-bouche (1/4 Toastbrotsscheibe)
(je 1 Rauchlachs-, Schinken- und Käse-Amuse)
alles auf Platten nett arrangiert
8.-

Apéro „Exklusiv“

3 Blätterteiggebäcke
(1 Mini-Schinkengipfel, 1 Käsepreussen, 1 Mohnkissen)
3 Amuse-bouche (1/4 Tostbrotsscheibe)
(je 1 Rauchlachs-, Schinken- und Käse-Amuse)
1 Tartar-Brötli (Rindfleisch)
1 Käseküchlein warm
1 Pizzaschnitte warm
alles auf Platten nett arrangiert
10.-

Apero „Vegeta“

Gemüsedip-Kreation mit 3 verschiedenen kalten Saucen
9.-

Verschiedene Buffet-Möglichkeiten

Salatbuffet „Schiffli“

5 Blattsalate
Kartoffelsalat
10 verschiedene, angemachte Salate
2 Salatsaucen
diverse Garnituren
19.-

Heisser Fleischkäse mit Senf

mit Kartoffelsalat
21.-

oder

mit schönem Salatbuffet

4 Blattsalate
Kartoffelsalat
8 verschiedene, angemachte Salate
2 Salatsaucen
diverse Garnituren
26.-

Saftiger Bauernschinken im Ruchbrotteig

mit Zwiebelsauce
Kartoffelsalat
27.-

oder

mit schönem Salatbuffet

4 Blattsalate
Kartoffelsalat
8 verschiedene, angemachte Salate
2 Salatsaucen
diverse Garnituren
29.-

Bauernbuffet (ab 25 Personen)

Bündner Gerstensuppe

Schönes Salatbuffet mit 2 Saucen und Garnituren

Aufschnitt- und Rauchfleischplatte Metzgerart

Kalbfleischpastete „Waldorf“

Rauchfisch-Auswahl „Bodan“

Siedfleischsalat „Vinaigrette“

Schinken im Brotteig

Heisser Fleischkäse

Schweinsrücken-Braten mit Dörrpflaumen

Kartoffel-Gratin und Folienkartoffeln

Gemüse-Variation nach Saison

Braten- und Zwiebelsauce

Dessertbuffet mit 10 Sorten „Süßem“

65.-

Gala-Buffer (ab 25 Personen)

Kraftbrühe mit Flädli (oder Suppe nach Absprache)

Crevettensalat „Poseidon“

Rauchfisch-Auswahl „Bodan“

Gemüseterrine „Belle jardinière“

Lammfiletgalantine im Waldpilzmantel

Hauspastete „Cumberland“

Geräuchtes vom Bündner- und Appenzellerland

Salatbuffet mit allem was dazugehört

Ganze Kalbshaxe „Gremolata“

Saftiges Lammvoressen „Irish Stew“

Kalbsrückenbraten „Rosmarin“

Bauernschinken im Ruchbrotteig

Kartoffel-Gratin und Ofenkartoffeln

Gemüseauswahl vom Markt

Herrliche Dessert-Variation „Bella Pasticceria“ vom Buffet

79.-

Pasta – Plausch (ab 10 Personen)

Tomatensalat mit Mozzarella

Spaghetti mit 3 verschiedenen Saucen

Hausgemachte Lasagne verde al forno

Tortellini alla panna

Geriebener Parmesan

Hausgemachtes Tiramisù “Amaretto”

39.-

Barbecue-Party (ab 30 Personen)

Bei Ihnen aufgestellt und vorbereitet

ohne Mitarbeiter

Inkl. Gasgrill

Salatbuffet

10 Sorten gartenfrische Salate mit

3 Saucen: Französische, Italienische und Roquefort

verschiedene Salatbeigaben/Garnituren

Grilladen

6 verschiedene Fleischsorten und Würstli

Fischspiessli

4 verschiedene Grillsaucen

Kräuterbutterrosetten

Beilagen

Schalen-Kartoffeln in Folie mit Sour cream

Kartoffel-Gratin

Gemüseplatte

Brotkorb mit 5 verschiedenen Sorten

Kleines Dessertbuffet

7 Sorten

nach ihren Wünschen zusammengestellt

62.- mit Dessert

56.- ohne Dessert

Italienisches Buffet (ab 40 Personen)

Kalte Speisen

Serano-Rohschinken mit Melonen
Kaltes Kalbfleisch „Vitello Tonnato“
Italienische Rauchfleischplatte mit Mortadella, Coppa, Salami
Marinierter Meeresfrüchte-Salat
Italienische Gemüse-Antipasti-Variationen
Grosses Salatbuffet mit diversen Saucen und Garnituren

Warme Speisen

Geschmorter Rindsbraten an Merlottsauce
Pouletbrust Saltimbocca „Romana“
Glasierte Kalbshaxe „Osso-bucco Gremolata“
Pasta-Station mit Spaghetti und Maccaroni
dazu 3 passende Saucen
Lasagne verde al forno mit Rindfleisch
Steinpilzrisotto und Polenta
Ratatouille und verschiedenes Marktgemüse

Dessert-Buffet

Tiramisu
Fruchtsalat
Panna Cotta
Schokoladenschaum weiss und braun
Karamelköpfl
Frische Beeren je nach Saison
Glace-Station mit Cassata und verschiedenen Eissorten
Kleine italienische Käseauswahl mit Trauben

68.-

Dessert-Bufferets

Schiffli-Dessert-Buffet „Bella Pasticceria“

10 Sorten, alle hausgemacht

ab 20 Personen

22.-

Schiffli-Dessertbuffet „Variété“

20 Sorten, alle hausgemacht

ab 20 Personen

27.-

Die „Schiffl-Menus“

Menu1

Gemischter Salat mit Brotcroûtons

Pouletbruststreifen „Stroganow“

Kräuterreis

Broccoli Grossmutterart

Vacherin Eistorte „Mont Blanc“

34.-

Menu 2

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

Saftiges Pouletschnitzel an Whisky-Rahmsauce

Hausmachernudeln

Gemüseauswahl vom Markt

Joghurt-Terrine mit Schokoladensauce

36.-

Menu 3

Gemischter Salat

Schweinsrahmschnitzel mit Champignons

Hausmacherspätzle

Glasierte Karotten

Zwetschkuchen Linzer Art mit Rahm

38.-

Menu 4

Minestrone „Ticinese“

Schweinspiccata Mailänder Art

Risotto funghi

Gebatene Zucchettischeiben

Tiramisù „Amaretto“

39.-

Menu 5

Assortierter Blattsalat mit gerösteten Kürbiskernen

Lammgigot provenzalische Art

(1. Qualität aus Neuseeland)

Griessgnocchi „Romaine“

Ratatouille (Peperonatagemüse)

Orangen-Mousse mit Kiwifilets

42.-

Menu 6

Bunter Blattsalat

Rindsschmorbraten „Esterhazy“

Hausmacherspätzle und Kartoffelstock

Gemüseauswahl vom Markt

„Brännli-Creme“ mit Zuckerbirne

36.-

Menu 7

Kraftbrühe mit Flädli

Saftiger Schweinsbraten „Rosmarin“ vom Nierstück

Kartoffel-Gratin

Gemüseauswahl vom Markt

„Hausgezogener“ Apfelstrudel Wienerart

Vanillesauce

43.-

Menu 8

Kraftbrühe mit Griessklösschen

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art

Rösti und Butternudeln

Glasierte Karotten

„Oepfel-Chüechli“ mit Vanillesauce

46.-

Menu 9

Assortierter Blattsalat mit Fetawürfel

Schweinskarreebraten schwedische Art

mit Dörripflaumen gefüllt

Schlosskartoffeln

Gemüseauswahl vom Markt

Himbeer-Mousse „Melba“ mit Pfirsichfilets

43.-

Menu 10

Kleines Blätterteigpastetchen mit Pilzragout

Zarte Kalbsschnitzel „Saltim-bocca“

Safranrisotto

Broccoli mit Mandeln

Panna Cotta mit Beerenkompott

49.-

Menu 11

Hirsch-Terrine „Waldhorn“

Salatbouquet

Glasiertes Kalbskarree Waldmeisterart

Butternudeln und Pommes-frites

Gemüseauswahl vom Markt

Mousse-Variation „Sulzberg“ mit Früchten

59.-

Menu 12

Bunter Blattsalat mit Knoblauch-Croûtons

Käsefladen Lothringer Art

Schweinsgeschnetzeltes mit Champignons

Hausmacherspätzle

Gemüseauswahl vom Markt

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleeis

42.-

Menu 14

Melonen-Cocktail mit Portwein

Kraftbrühe mit Schnittlauchklösschen

Saftiges Pouletbrüstli an Waldpilzsauce

Butternudeln

Glasierte Karotten

Zwetschgenkompott mit Zimteis

46.-

Menu 15

Herrliche Hauspastete Walliser Art

Preisselbeer-Sauce

Kraftbrühe mit Gemüseperlen

Schweins-Cordon-bleu Greyerzer Art

Lyonerkartoffeln

Gemüseauswahl vom Markt

Lebkuchen-Parfait mit Pralinésauce

51.-

Menu 16

Gemischter Salat mit Kräuter-Toast

Kraftbrühe mit Schnittlauchklösschen

Schweinsschulter-Braten aus dem Ofen

Rosmarinsauce

Kartoffel-Gratin

Gemüseauswahl vom Markt

Karamellcreme mit Birnen

52.-

Menu 17

Kleiner Bündnerteller „Grisons“

Kraftbrühe mit Gemüseperlen

Ganze Kalbshaxe „Gremolata“

Griessgnocchi

Ratatouille (Peperonatagemüse)

Panna Cotta mit Beerenkompott

56.-

Menu 18

Nüsslisalat mit Rauchlachsstreifen
an Balsamico-Dressing

Kraftbrühe mit Sherry

Käsestange

Glasierte Kalbsschulter Försterart

Kartoffel-Gratin und Butternudeln

Gemüseauswahl vom Markt

„Blanc Manger“

Gestürzte Mandelcreme mit Beerenkompott

69.-

Vegetarische Menus

Fleischlos, leicht verdaulich, trendig und trotzdem
vollwertig

Menu 19

Gemischter Salat mit Sojasprossen

Herrlicher Weissweintrissotto mit Waldpilzen

Gebatene Zucchettischeiben

Hausgezogener Apfelstrudel mit Vanillesauce

32.-

Menu 20

Nüsslisalat mit Trauben und Nüssen

Kressecremesuppe mit Tomatenwürfel

Gemüse-Frikassee „Printeur“ an Kräutersauce
Hausmacherspätzle

Eiercognac-Eis mit Orangenfilets

38.-

Menu 21

Bunter Blattsalat mit Fetakäse

Blätterteigherz mit Waldpilzragout

„Quorn-Casimir“ an Currysauce
Pilaw-Reis und Früchten

Schokoladen-Pudding mit Rahm

39.-

Menu 22

Gemüse-Terrine „Belle jardinière“

Polentaschnitte auf Rahmlauch

Kartoffel-Gnocchi Piemonteser Art (Tomatensauce)
Gebratene Zucchettischeiben

Aprikosen-Mousse „Chantilly“

45.-

Menu 23

Austernpilz-Carpaccio mit Parmesan

Gemüsebouillon mit Schnittlauchklösschen

Quorn-Streifen „Stroganow“ an rassisger Sauce
Butterreis
Broccoli mit Mandeln

Joghurt-Birnen-Terrine mit Schokoladensauce

48.-