

Berggasthaus Hand

Menüvorschläge für Bankette und Catering



Berggasthaus Hand – Ibergereggsstrasse 35
CH-6432 Rickenbach b. Schwyz

Telefon: +41 (0)41 811 23 62

info@berggasthaus-hand.ch – www.berggasthaus-hand.ch

Sie planen ein Event?

Gerne beraten wir Sie über unsere Angebote und stimmen uns mit Ihren Wünschen ab. Um Sie auf unsere Leckereien einzustimmen haben wir unsere Cateringkarte kreiert welche sich zusammen mit Ihnen auf eine kulinarische Reise begibt.

Sie als Gastgeber möchten Ihre Gäste verwöhnen und wir helfen Ihnen gerne dabei. Einige Menüs sind schon zusammengestellt aber Sie dürfen Ihre persönlichen Wünsche bekanntgeben, an den Menüs Änderungen vornehmen und ihre Anregungen weitergeben.

Wir versprechen Ihnen schon heute, dass wir mit unserer Leidenschaft und unserer Erfahrung Ihrem Fest die kulinarische Krone aufsetzen werden.

Haben Sie Fragen? Kontaktieren Sie uns ganz unverbindlich.

Cocktail und Apéro

Cocktailcanapés mit feiner Forellenmousse	3.50/Stk,
Cocktailcanapés mit einer Mousse von der Entenleber	3.50/Stk.
Cocktailcanapés mit Rindstartar	3.50/Stk,
Räucherlachs-Pikelets	3.50/Stk.
Truthahn-Piklets mit Preiselbeeren	3.50/Stk.
Hühnerleberpâté auf Halbmondtoasts	3.50/Stk.
Schnittlauch-Crêpes mit geräucherter Forelle	3.50/Stk.
Hühnerspiesschen mit hausgemachtem Saté	3.50/Stk.
Blätterteig-Gipfeli, gefüllt mit Schinken und Creme fraîche	3.50/Stk.
Spiesschen mit frischen Kirschtomaten und Mozzarellakugeln	3.50/Stk.
Karamalisierte Äpfel auf Pumpernickel	3.50/Stk.

Menuvorschläge

I.

Gemischter Salat

Schweinshalsbraten an seinem Jus
Weissweinrisotto

28.50

II.

Fleischbrühe nach Grossmutter Art

Schweinsrahmschnitzel
Butternudeln und Gemüse garnitur

28.50

III.

Hausgemachte Metzgerterrine

Schinken im Brotteig
Kartoffelsalat
Blattsalate in der Schüssel serviert

Schwarzwälder-Japonais

39.50

IV.

Bunter Blattsalat mit sautierten Champignons und Specklardons

Schwarzwurzelcremesuppe mit Chnoblicroûtons

„Chronäbratä“ vom Schwein an Orangenjus
Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

Rumtopf mit Vanilleglace

58.50

V.

Marinierter, leichtgeräucherter Stör an einer Senf-Dill-Sauce

Klare Gemüsesuppe mit Einlage

Schweinsfilet mignon an grüner Pfeffersauce
Duchessekartoffeln und Gemüse garnitur

Hausgemachtes Schokoladenmousse

59.50

Menuvorschläge

VI.

Landrauchschinken mit Zigerschaum und Nüssen

Gelberbssuppe mit Gnagi und Speckstreifen

Gespickter Rindsbraten an seinem Jus

Kartoffelstock und Gemüse garnitur

Lebkuchen mit Rahm

56.50

VII.

Bunter Blattsalat

mit Champignons, Brotcroutons und Specklardons

Rosa gebratenes Roastbeef, serviert mit Bearnersauce

Kartoffelgratin begleitet von feinen Spargeln (saisonal)

Frischer Fruchtsalat mit Kirsch und Pfefferminze

68.50

VIII.

Blätterteigpastetchen gefüllt mit Steinpilzragout

Doppelte Kraftbrühe mit Eierstich

Zwischenrippenstück am Stück gebraten "Gastronome"

Rosmarinkartoffeln und Gemüse garnitur

Parfait "Grand Marnier"

68.50

IX.

Marinierter, leichtgeräucherter Stör an einer Senf-Dill-Sauce

Kalbsteak mit Morchelsauce

Butternudeln und Gemüse garnitur

Baileys-Parfait

69.00

Menuvorschläge

X.

Maiscremesuppe
mit einem Schuss Bourbon-Whiskey

Lammkarree vom Grill, mariniert mit Kräutern
serviert an einer Cassissauce
begleitet von weissen Spargeln (saisonal)

Sorbetvariation im Hüppenblatt
begleitet von Saisonfrüchten

54.50

XI.

Nüsslisalat mit Ei und Brotcroûtons

Währschafte Bauernsuppe

“Innerschwiizer Metzgete”

Feine Schlachtprodukte vom Schwein
Salzkartoffeln, Sauerkraut und Dörrbohnen

Meringues mit Glace und Rahm

68.50

XII.

Kleiner gemischter Salat

Kürbissuppe mit dessen Kernen und Rahmhäubchen

Original Luzerner Chügelipastete

Trockenreis

Gebrannte Creme

47.50

XIII.

Melone mit Rohschinken

Rindsvoessen nach Genfer Art

Polenta

Hausgemachtes Vacherin-Glace-Törtchen

42.50

Menuvorschläge

XIV.

Schwyzer Ratsherrentopf

Kleiner Blattsalat als Einstimmung

Rindsfilet, Kalbsfilet, Schweinsfilet
Kalbsleber, Kalbsnieren, Milkscheiben
Specktranchen, Cipolatawürstchen
Berner-Sauce und Kräftige Rotweinsauce
Bratkartoffeln
Erbsli und Rüepli

Beeren in Weinschaum 65.00

XV.

Unser Hit für's gemütliche Zusammensein:

Fondue Chinoise oder Fondue Bourguignon

Mini (Rind-, Schwein- und Pouletfleisch) pro Person	45.50
Midi (Rind-, Schwein-, Kalb- und Pouletfleisch) pro Person	49.50
Maxi (Rind-, Schwein-, Kalb-, Pferd- und Pouletfleisch) pro Person	54.50

mit verschiedenen Dipp-Saucen, diversen Salaten, reichlicher Garnitur-Platte mit Essig-Gemüsen, diversen Früchten und dazu Pommes frites oder eine Beilage nach Ihrer Wahl.

XVI.

Sommerzeit-Grillzeit

Feine Grilladen vom Grill

Wir stellen die Grilladen nach ihren Wünschen zusammen und lassen diese begleiten von frischen Salaten, feinen Saucen, Garnituren und Brot.
Pro Person berechnen wir ca. 300 g Fleisch.

Buffets

Bauernbuffet

Fleischsuppe nach Grossmutter Art

Diverse Salate

Blattsalate, Tomatensalat, Gurkensalat, Rettichsalat, Gemüsesalat, Maissalat, Rüeblisalat, Kartoffelsalat

Diverse Garnituren, Saucen und Preiselbeersauce

Rustikale Fleischpastete, Mostbröckli, Rohessspeck, Aufschnittplatte, Rindszunge

Gschwellti und Weinkraut

Fleischkäse, Schinken im Brotteig, Bratwurst am Meter, Siedfleisch

Käseplatte mit Nüssen, Kümmel und frischen Früchten

Partybrote

Zwetschgenwähe, Apfelstrudel mit Vanillesauce, Kirschenwähe, Schokoladenmousse, frischer Fruchtsalat mit Rahm, Grossmueter's Gschlabber (Gebrannte Creme)

68.50 pro Person

Buffet

Rauchlachs, Crevetten, Forellenfilets geräuchert

Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami, Coppa, Rohessspeck

Bunt gemischter Blattsalat, Gurkensalat, Selleriesalat, Maissalat, Rüeblisalat
Diverse Garnituren und Saucen

Roastbeef und Schweinskarreebraten
Berner Sauce und kräftige Barolosauce

Kartoffelgratin
Gemüsegarnitur

74.50 pro Person

Buffets

Handbuffet kalt

Hauspastete, Fleischterrine
Bündnerfleisch, Rohschinken, Roastbeef, Kalbsbraten
begleitet von diversen Saucen und Garnituren

Bunt gemischter Blattsalat, Gurkensalat, Maissalat,
Selleriesalat mit Apfelstückchen,
Rüebli­salat, Tomatensalat mit Mozzarella

39.50 pro Person

Rotenfluebuffet

Rauchlachs, Crevetten, Forellenfilets geräuchert
Hering aus dem Fass

Hausgemachte Terrine, Hauspastete
begleitet von diversen Garnituren und Saucen

Bündnerfleisch, Schinkenröllchen, Roastbeef, Kalbsbraten

Bunt gemischter Blattsalat, Gurkensalat, Selleriesalat,
Maissalat, Rüebli­salat, Tomatensalat mit Mozzarella

49.50 pro Person

Mauserbuffet

Minestrone

Beinschinken im Sud
Kartoffelsalat
Bohnen- und Rüebli­salat

Früchtewähen mit Schlagrahm

38.50 pro Person

Buffets

Hausbuffet

Spiegelplatte mit Wildrauchlachs
Roastbeef an Sauce Tartar

Morchel- und Geflügelterrinen
Cumberland Sauce

Bunt gemischter Blattsalat, Gurkensalat, Maissalat,
Selleriesalat mit Apfelstückchen,
Rüebli- und Tomatensalat mit Mozzarella

Rindsfilet "Wellington" an Trüffelsauce
Gebackene Kartoffelrosetten
Gemüsegarnitur

Limonenschaum mit Feigenkompott

82.50 pro Person

Festliches Buffet

Pochierter Salm auf dem Spiegel
Avocados gefüllt mit Crevetten
Morchelterrinen mit Sauce Cumberland

Kleines Salatbuffet

Roastbeef nach englischer Art gebraten
Sauce Bernaise
Ofenkartoffeln mit Sauerrahm
Brokkoli mit Mandeln

Exotischer Früchtespiegel
mit zwei Sorbets

77.50 pro Person

Preisänderungen vorbehalten.

Alle Preise sind in Schweizer Franken und inklusive 7.7% Mehrwertsteuer.

Die süsse Versuchung

hier eine kleine Auswahl:

Caramelköppli nach Art des Hauses parfümiert mit Amaretto, garniert mit Rahm	8.50
Gebrannte Creme, garniert mit Rahm	8.50
Hausgemachtes Schokoladenmousse mit Maracaibo Clasificado Grand Cru Schokolade der Firma Felchlin	9.50
Frischer Fruchtsalat, garniert mit Rahm	9.50
Frische Beeren mit Weinschaum	10.50
Rumtopf mit Vanilleglace	9.50
Hausgemachtes Vacherin-Glace-Törtchen	10.50
Baileys-Parfait, garniert mit frischen Früchten	10.50
Parfait „Grand-Marnier“	10.50

...oder lieber ein feines Stück Kuchen zum Kaffee

Schwarzwälder-Japonais	6.50
Aargauer Rüeblitorte	6.50
„Limburgse Vlaai“ Gebäckspezialität aus der Provinz Limburg (NL)	
-gefüllt mit Kirschen	
-gefüllt mit Aprikosen	
-gefüllt mit Äpfeln	
-gefüllt mit Stachelbeeren	
-gefüllt mit Pflaumenmus	
-gefüllt mit Reis	
-gefüllt mit Buttercreme	6.50

Preisänderungen vorbehalten.

Alle Preise sind in Schweizer Franken und inklusive 7.7% Mehrwertsteuer.