

Apero-Vorschläge

Preis pro Person

Rohschinken mit Melonen Saison		Fr. 6.—
Kalte Fleischplatte(Salami,Speck,Mostbröckli,Rohschinkenetc. 80 gr		Fr. 5.—
Käseplatte	80gr.	Fr. 6.—
Gemüsedip mit Sauce	80 gr.	Fr. 4.—
Früchtespiessli	Stk.	Fr. 1.80
Cherry Tomaten-Mozzarella Spiessli	3.Stück	Fr. 4.50
Mostbröckli mit Tete de Moine	100gr.	Fr. 6.—
Aperobrötli gefüllt(Silser,Mohn,Semmel,Schrotbrötli)	3.Stück	Fr. 6.—
Dreiecksandwich mit Thon/Lachs/Farmeri/Schinken	4.Stück	Fr. 5.--
Crêpes gefüllt mit Kräuter Frischkäse Vegi	100 gr.	Fr. 3.00
Crêpes gefüllt mit Bündnerfleisch und Cantadou	100 gr.	Fr. 4.00
Apero Kalbfleischpastete	80 gr.	Fr. 5.—
Käsespiessli mit Trauben,Tomaten Oliven	100gr.	Fr. 4.00
Teufelshörndli Peprocini gefüllt mit Frischkäse	100 gr.	Fr. 5.00
Crevettencocktail	100 gr.	Fr. 4.20
Aperolachsbrötli	2.Stück	Fr. 4.20
Aperotartarbrötli	2.Stück	Fr. 4.20
Pariserbrot lang gefüllt ca 40 cm ca 10 Stk pro Brot	1 Brot	Fr. 20.--
gefüllt mit Schinken/Fleischkäse/Salami/Käse		
gefüllt mit Lachs	1.Brot	Fr. 25.00
einschliesslich Butter,Tomaten,Eier,Gurken		
Laugenstangen gefüllt mit Salami ,Bündnerfleischoder Frischkäse	1.Brot	Fr. 22.00
Partybrot lang gefüllt ca 40 cm dunkel ca 10 Stk pro Brot	1 Brot	Fr. 20.00
gefüllt mit Bündnerfleisch/ Salami mit Camembert/ Schinken mit Käse /Fleischkäse		
Aperoplatte ab 10 Personen		
mit Bündnerfleisch,Salami,Rohschinken		
Schinken ,Fleischkäse		
Käseplatte		
Gemüsedip mit Sauce		
Partybrot		Fr. 10.00

Kalte Platten

Preis pro Person Fr.

Aufschnittplatte

(Fleischkäse, Schinken, Salami, Aufschnitt)

150 gr.

6.--

Buureplatte

(Buurehamme, Buureschüblig, Landrauchschorlen, Buurefleischkäse, Speck 150 gr. 7.--

Verschiedene Käsesorten

180 gr. 8.--

Rohfleischplatte

(Bündnerfleisch, Moastbröckli, Salami grob / fein, Rohschinken

100 gr.

8.—

Gemischte Aufschnittplatte mit Käse

Buureschinken, Aufschnitt, Fleischkäse, Salami, Braten, Moastbröckli

Verschiedene Käsesorten

150 gr.

8.—

Gemischte Aufschnittplatte

Buureschinken, Aufschnitt, Fleischkäse, Salami,

Rohschinken, Moastbröckli

150 gr.

7.—

Bündnerplatte

Bündnerfleisch, Bündner Rohschinken, Salsitz, Bündner Bergkäse

130 gr.

8.00

Braten Platte

Roastbeef, Schweinsbraten, gefüllte Kalbsbrust

150 gr.

8.—

Lachs Platte

120.gr.

9.—

Vitello-Tonnato

150gr.

8.—

(fein geschnittenes Kalbfleisch mit Thonsauce)

Käseplatte

Verschiedene Käsesorten garniert

150 gr.

9.—

Antipastiplatte

Oliven, Tomaten, Zuchetti, Teufelshörnli, Parmesan,
Parmaschorlen, Coppa, Spianata Salami

250 gr.

Fr . 9.00

Brot

Semmeli	p.stk	0.90
Bürli	p.Stk	1.40
Traubenbrot 16 teilig		
Traubenbrot 22 teilig		
Traubenbrot 29 teilig	pro Brötli	1.15
Parisettes	p.Stk	3.20
Wirtschaftsbrot hell oder dunkel	Kg.	4.40
Partybrot hell oder dunkel	Kg	6.50
Partybrot hell oder dunkel	Kg	13.50
Holzofenbrot. Hell,dunkel/oder Nuss	450gr.	5.90
Zopf 1 Kg am		14.20
Zopf 2 Kg. Am Meter		29.50
Tournette Dunkel /Tomaten oder hell	p.stk.	4.20

Sandwich

Tournette hell/dunkel gefüllt nach Wahl	p.Stk	4.00
Semmeli gefüllt Fleischkäse/Schinken /Salami	p.Stk	3.--
Bürli gefüllt nach Wahl	p.Stk	4.—
Silserli gefüllt nach Wahl	p.Stk	3.—
Weggli gefüllt nach Wahl	p.Stk	3.--
Sandwich brötli gefüllt nach Wahl	p.Stk	4.--
Parisettes gefüllt nach Wahl	p.Stk	4.—
Faustbrot gefüllt nach Wahl	p.Stk	3.—

Buffet

Aperobuffet ab 20 Personen p.p

Fr. 14.—

- **Aufschnittplatte**
- **Rohschinken/Bündnerfleisch**
- **Käseplatte**
- **Gemüsedip mit Sauce**
- **Gefüllte Aperobrötli**
- **Lachsplatte mit Meerrettichmousse**
- **Apero Pastete**
- **Bürlitraube oder Partybrot**

Aperobuffet ab 15 Personen p.p

Fr. 15.00

Roastbeefplatte

Antipasti : Zuchetti,Aubergine,Peperoni

Tomaten,Oliven ,Teufelshörnli

Parmesan

Bündnerfleisch

Parmaschinken,Spianata Salami,Coppa

Fischplatte Forellenfilet,Lachs

Guacamole mit Taccochips

Tournette mit Tomaten,Hell und dunkel

Grosses Aperobuffet / ab 30 Personen

pro Person Fr.18.00

Kalbsbraten und Roastbeefplatte mit Tatarsauce

Fischplatte (/Lachs/Forellenfilet)mit Meerrettichmousse

Crevettencocktail

Gemüsedip mit Haussauce

Teufelshörndli

Vegi Platte mit Crêpes gefüllt mit Frischkäse

Tomaten Mozzarellapiessli

Pasteten/Terrineplatte mit Selleriesalat

Früchtespiesli

Käsespiessli mit Trauben/ Oliven

Bauernschinken,Fleischkäse,Aufschnittplatte

Bauernschüblig,Landjäger,Salsitzplatte

Rohschinken mit Melonen

Landrauchschinkrn mit Spargeln

Bündnerfleisch mit Hobelkäse

Moastbröckli mit Tete de Moine

Minibrötli in Traubenform

Brunch ab 20 Personen

p.p Fr. 10.00

2 verschiedene Fruchtjoghurt

Birchermüesli

Aufschnittplatte

Rohfleischplatte

Schinkenplatte

Käseplatte

Portionen Butter

Confi

Zopf am Meter

Buurebrot am Meter

Burebuffet Kalt ab 20 Personen p.p Fr. 10.00

Speckplatte

Landrauchschinkenpatte

Buureschüblig/Landjäger

Bauernfleischkäse

Bureschinken

Coppa/Moastbröckli

Käseplatte

Siedfleisch gekocht

Holzofenbrot Hell,dunkel und Nuss

Klassisches Kaltes Buffet ab 20 Personen p.p 18.00

Roastbeef mit Sauce Tartare

Kalbsbraten

Schweinsbraten

Kalbfleischpastete mit Sauce Cumberland

Bündnerfleisch

Rohschinken

Vittello Tonato

Blattsalat mit extra Sauce

Kartoffelsalat

Selleriesalat

Rüebli-salat

Tomaten mit Mozzarella

Partybrot

Buurebuffet ab 20. Personen

p.p 16.--

(Kalt und warm)

**Schinken im Teig warm
Heisser Buurefleischkäse
Kartoffelsalat oder Kartoffelgratin
Kabissalat oder Bohnensalat
Rüebli- und Selleriesalat,
Grüner Salat
Buurespäckplatte
Käseplatte
Mostbröckli, Rohschinken, Coppa Platte
Bürlitraube**

Buurebuffet warm ab 20. Personen

p.p 16.--

**Rippligeräucht
Speck geräucht
Siedfleisch
Wienerli, Schweinswürschtli
Bratwurst mit Zwiebelsauce
Grüne Bohnen oder Dörrbohnen
Sauerkraut
Salzkartoffeln , Kartoffelgratin oder Röstikkroketten
Senf und Meerrettich**

Braten- Buffet warm ab 20. Personen p.p 18.--

**Schweinsbraten durchzogen oder mager
Kalbsbraten
Rindsbraten mit Sauce
Kartoffelgratin oder Kartoffelstock
Risotto oder Spiralen
Bohnen
Rüebli-Gemüse
Blumenkohl**

Sommerbuffet warm und Kalt ab 20 Personen

p.p 20.--

Roastbeef mit sauce béarnaise

Schweinsbraten

Pouletschenkel gegrillt

Kartoffelgratin

Bohnen und Rüeblli

Vitello-Tonnato(fein geschnittenes Kalbfleisch mit Thonsauce)

Pastetenplatte,Käseplatte

Tomatenmozzarella Salat/

Gemischter Grüner Blattsalat mit Sauce

Partybrot

Metzgete (Oktober bis Februar)ab 20 Personen

p.p 16.--

Blut und Leberwürste, Salz-geräucher Speck

Wädli Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce

Sauerkraut ,Salzkartoffeln,Apfelmus

Buurebrot

Spaghetti Plausch ab 20 Personen

p.p 8.50

Grüner Salat

Spaghetti

3 Saucen nach Wahl

Pesto,Bolognese,Tomatensauce

Pilz,Carbonara

Parmesankäse

Menue ab 10 Personen

**Fondue Chinoise/ Bourguignonne
Pro Person 250.gr.**

**Rindfleisch
Schweinefleisch
Kalbfleisch
Geflügel Nach Wahl
Lammfleisch
Pferdefleisch**

**Saucen: Knobli, Tartare, Curry, Pfeffer
Cornichon, Silberzwiebeln, Oliven**

Reis / KartoffelChips

Grüner Salat mit Sauce

Pro Person Fr. 20.00

Tischgrill P.p 200 gr.

**Rindfleisch, Schweinefleisch, Kalbfleisch,
Gegflügel, Lammfleisch, Chipolata,
Frühstückspeck
Raclettkäse 200 gr**

**Saucen Knobli, Tartare, Curry, Pfeffer
Cornischn, Silberzwiebeln, Oliven**

Gschwellti/Kartoffelchips

**Grüner Salat mit Sauce
Pro Person Fr.20.00**

Salate

Preis pro Person

Kartoffelsalat	Kg Fr. 12.—	3.--
Grüner Salat mit extra Sauce	Kg Fr. 20.—	3.--
Rüebli Salat	Kg Fr. 12.—	3.--
Gurken Salat	Kg Fr. 12.—	3.--
Sellerie Salat	Kg Fr. 14.—	3.20
Bohnen Salat	Kg Fr. 14.—	3.20
Kabis Salat	Kg Fr. 14.—	3.20
Hörndli Salat	Kg.Fr. 12.—	3.--
Tomaten Salat	Kg Fr. 12.—	3.--
Mais Salat	Kg.Fr. 12.—	3.--
Russischer Salat	Kg Fr. 12.—	3.—
Mexikaner Salat (Rote Bohnen/Mais)	Kg Fr. 12.00	3.--
Curry-Reis Salat	Kg Fr. 12.—	3.--
Tomaten-Mozzarella Salat	Kg.Fr 17.--	4.50
Pouletsalat	Kg.Fr. 22.--	5.—
Ochsenmaulsalat	Kg.Fr. 24.--	5.—
Siedfleischsalat	Kg.Fr. 28.--	6.—
Wurstsalat	Kg.Fr. 16.--	4.50
Wurst-Käsesalat	Kg.Fr. 18.--	4.80
Griechischer Salat mit Feta	Kg . Fr. 15.--	4.20
Taboule Salat (Couscous)	Kg Fr. 12.00	3.00

Salat-Buffer ab 10 Personen

6 Sorten nach Wahl Fr.6.—

8 -10 Sorten nach Wahl Fr.7.—

Vorspeisen:

Bouillion mit Gemüse	3.--
Bouillion mit Fideli,Gemüse	3.—
Saisonsuppe(Spargel,Tomaten,Kürbis)	3.--
Vittello Tonnato 80gr.	4.50
Kalbfleischpastete mit Selleriesalat	4.50
Crevettencocktail	4.20

Gemüse:

Gartenerbsen und Karotten	Kg Fr. 16.—	3.50
Bohnen	Kg Fr. 16.--	3.50
Sommergemüse 4.Sorten	Kg.Fr. 18.—	3.50
Gemüse Gratin	Kg Fr. 14.—	3.50
Broccoli	Kg Fr 16.—	3.50
Blumenkohl	Kg Fr 16.—	3.50
Blattspinat	Kg Fr. 16.—	3.50
Gemüse Platte	Kg Fr 16.—	3.50
Rotkohl	Kg.Fr. 14.—	3.50
Rosenkohl	Kg.Fr. 16.--	3.50
Rüebli	Kg.Fr16.--	3.50

Warme Speisen

Heisser Fleischkäse	Kg.Fr. 16.--	3.50
Bureschinken	Kg.Fr. 24.--	5.20
Bureschinken im Teig	Kg.Fr. 28.--	6.50
Schweinsbraten mager	Kg.Fr. 30.--	6.—
Schweinsbraten durchzogen	Kg.Fr. 28.--	5.60
Kalbsbraten mager	Kg.Fr. 40.--	8.—
Kalbsbraten durchzogen	Kg.Fr. 38.--	7.60
Kalbsnierstückbraten	Kg.Fr. 70.--	13.--
Rindsschmorbraten	Kg.Fr. 30.--	6.—
Schweinsgeschnetzeltes	Kg.Fr. 25.--	5.--
Kalbsgeschnetzeltes	Kg.Fr. 40.--	8.—
Rindsgeschnetzeltes	Kg. Fr. 32.00	6.40
Hackbraten	Kg.Fr. 18.--	3.60
Rostbeef	Kg.Fr. 58.--	11.--
Kalbshaxen	Kg.Fr. 34.--	7.—
Rindsgulasch ungarisch	Kg.Fr. 26.--	5.50
Schweinsfilet im Teig	Kg.Fr 35.--	8.--
Poulet gegrillt	p.Stk	12.—
Lammgigot	Kg. Fr.36.--	7.—

Beilagen

Kartoffelgratin	Kg.Fr.15.--	3.75
Hörndligratin	Kg.Fr.12.--	3.—
Spätzli	Kg.Fr.12.--	3.—
Spaghetti	Kg.Fr.12.--	3.--
Salzkartoffeln	Kg.Fr. 10.--	2.50
Safran Risotto	Kg.Fr. 12.--	3.—
Steinpilz Risotto	Kg.Fr. 12.--	3.—
Teigwaren:Nudeln		
Spiralen,Hörndli	Kg.Fr. 12.--	3.—
Penne	Kg.Fr. 12.--	3.--
Kartoffelstock	Kg.Fr. 12.--	3.—

Eintöpfe

Pot au Feu

(Rindfleisch mit Lauch,Sellerie,Wirz,Karotten und Kartoffeln) **6.--**

Gulasch-Topf

(Rindfleisch mit Karotten und Kartoffeln) **6.—**

Bündner Gerstensuppe

(Gerste,Karotten,Sellerie und Speck) **3.—**

Minestrone

(Gemüsesuppe mit Teigwaren) **3.--**

Kinder-Party

Hot-Dog (Maschine Gratis)

Wienerli p.Stk **Fr. 0.90**

Hot-Dog Brötli **Fr.1.40**

Heisse Würste

Wienerli p.Paar **Fr.1.80**

Schweinswürstli p.Paar **Fr.2.20**

Züri-Schübli p.Stk **Fr.1.90**

Buureschübli **Fr.4.20**

Weisswürstli **Fr. 2.40**

Immer beliebt (Menue ab 10 Personen)

Heisser Fleischkäse mit Kartoffelsalat **Fr. 5.80**

Heisser Fleischläse mit Kartoffelgratin **Fr. 6.80**

Heisser Bauernschinken mit Kartoffelsalat **Fr. 8.20**

Heisser Bauernschinken mit Gratin Grüner Salat **Fr. 9.50**

Schinken im Brotteig mit 4 Salaten nach Wahl **Fr. 10.50**

Menue mit Schweinefleisch (ab 10 Personen)

Schweinsgeschnetzeltes mit Pilze, mit Spätzli oder Teigwaren und Erbs und Rüebl	Fr. 12.—
Schweinsrahmschnitzel mit Nudeln/Reis 3.Gemüse nach Wahl	Fr. 14.—
Schweinsfilet im Teig mit Gratin 3 Gemüse nach Wahl	Fr. 14.—
Schweinsbraten mit Kartoffelstock oder Gratin 3 Gemüse nach Wahl	Fr. 14.—
Hackbraten mit Gratin/Kartoffelstock oder Spätzli Erbs und Rüebl	Fr. 9.50
Schweinsvoessen mit Spätzli/Spiralen Bohnen und Rüebl	Fr. 12.—
Fleischvögel mit Kartoffelstock Gemüse nach Wahl	Fr. 14.—

Menue mit Rindfleisch ab 10 Personen

Rindsgulasch mit Spätzli oder Kartoffelstock Gemüse nach Wahl	Fr. 14.—
Rindsbraten mit Gratin oder Kartoffelstock Gemüse nach Wahl	Fr. 16.00
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Reis /Nudeln Gemüse nach Wahl	Fr. 13.00
Roastbeef mit Sauce Bearnaise Gratin Gemüse nach Wahl	Fr. 19.00
Spaghetti Bolognese mit Parmesankäse	Fr. 6.50
Penne all`arrabbiata mit Parmesan	Fr. 6.50
Chili con garne	Fr. 5.00
Gehacktes mit Hörnli grüner Salat oder Apfelmus	Fr. 8.00
Lasagne Bolognese mit Grünem Salat	Fr. 8.00

Menue mit Kalbfleisch (ab 10 Personen)

Kalbsvoressen mit Nudeln Gemüse nach Wahl	Fr. 15.00
Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen Nudeln/Reis Gemüse nach Wahl	Fr. 16.00
Kalbssteak an Morchelsauce 200 gr. Gratin ,Gemüse nach Wahl	Fr. 22.00
Kalbsschnitzel an Rahmsauce Nudeln,Gemüse nach Wahl	Fr. 18.00
Kalbshaxen mit Risotto mit Pilzen Gemüse nach Wahl	Fr. 15.00
Kalbsbraten mit Gratin Gemüse nach Wahl	Fr. 16.00

Menue mit Pouletfleisch (ab 10 Personen)

Curry Pouletgeschnetzeltes mit Früchten Mit Basmatireis	Fr. 8.50
Sweet/Sauer Pouletgeschnetzeltes mit Basmatireis	Fr. 8.50
Pouletbrust mit Currysauce Reis Gemüse nach Wahl	Fr. 12.--

Vegetarisch (ab 10 Personen)

Aelplermakaronen	Fr. 5.80
Spaghetti Napoli mit Parmesankäse	Fr. 5.80
Gemüse-burger mit Tomaten-Penne und Gemüse	Fr. 8.--

Dessert

Fruchtsalat mit frischen Früchten 200gr.	p.p.	3.50
Chocolat-Mousse	p.p	3.50
Gebrannte Cremé	p.p	3.50
Erdbeercremé/Zitronencremé	p.p	3.50
Schwarzwälder,Schweden oderFruchttorten		
Klein,mittel,gross	Fr.	19.00/27.00/45.00
Cremschnitten		3.50
Cremschnitten 60 cm		58.—
Russenzopf 80 cm		58.--
Schwarzwälderschnitte 60 cm		58.—
Nussgipfel	Stk.	2.70
Mini Patisserie	Stk	2.00

Dessert Buffet ab 20 Personen p.p 9.00

Schoggimousse
Fruchtcreme ,
3 Saison Torten
Fruchtsalat
Mini Patisserie

Kaffee inkl.Zucker.Rahm 1.Liter 6.--

Plastikgeschirr
Teller,Gabeln und Messer pro Person 0.60

Wir Bitten Sie ,Ihre Bestellung 5-6Tage vor dem Termin aufzugeben
Unkosten für Hauslieferungen In Oberglatt gratis

- 10 Kilometer Fr. 15.—
10-20 Kilometer Fr. 30.—

Preisänderung vorbehalten ! Februar 14
Preise inkl. Mehrwertsteuer

