

Herzlich willkommen!



Wir freuen uns, Sie an Ihrem Anlass
bei uns kulinarisch verwöhnen
zu dürfen.

Ihr Team der GRITT – Gastronomie

Nachfolgend finden Sie unsere Menu Vorschläge für Ihren Anlass:

Menu 1

Bunter Blattsalat
an französischer Salatsauce



Poulardenbrüstchen an Pilzrahmsauce
Kartoffelgaletten
Saisongemüse



Gebrannte Crème mit Rahmrosette

Pro Person CHF 27.50

Menu 2

Gemischter Salat mit Kernen und Croûtons
an Hausdressing



Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art
Butterrösti und Ofentomate



Panna Cotta
auf fruchtiger Sauce

Pro Person CHF 36.50

Menu 3

Lachsvariation mit Salatbouquet



Pouletroulade Toskana
Safranrisotto
geschmortes Mittelmeergemüse



Zitronenkuchen aus der GRITT Bäckerei

Pro Person CHF 32.00



Menu 4

Waldpilzterriner mit Walldorfsalat



Rosa gebratenes Lammrückenfilet

Kräuterjus

Kartoffelgratin und Gemüsebouquet



Trilogie von Früchten mit ihren Mousse

Pro Person CHF 44.00

Menu 5

Bouillon mit Flädli



Pouletpiccata an Marsalajus

mit Tomatenspaghetti

Mandelbroccoli



Karamelköpfli mit Rahm

Pro Person CHF. 26.50

Menu 6

Tomatencremesuppe mit Basilikumschaum



Schweins Saltimbocca an Rotweinjus

Safranrisotto und Mischgemüse



Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace

Pro Person CHF. 27.00



Menu 7

Rüeblicrèmesuppe mit Kerbel



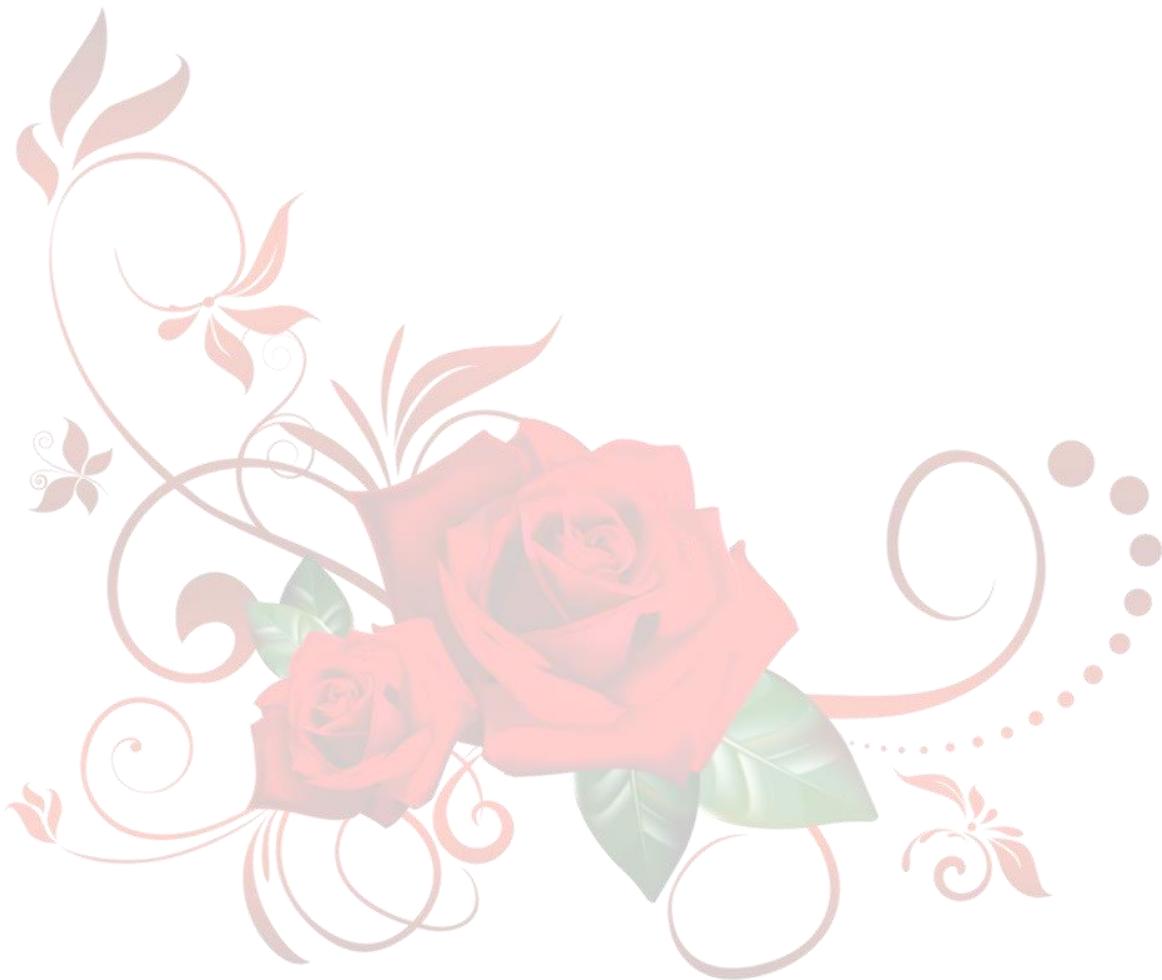
Rindsgeschnetzeltes – Stroganoff

Kartoffelstock und Blattspinat



GRITT Landfrauenkuchen mit Vanilleglace

Pro Person CHF 27.50



Speziell zusammengestellte Menu's für Leidmahle

Menu 8

Heisser Beinschinken mit Senf
Kartoffelsalat mit Gurkenscheibe und Tomatenschnitt garniert
dazu feine Brotauswahl in Brotkörben



Kleine Platten mit Gebäck „Fingerfood“

Pro Person CHF 28.50

Menu 9

Kalter Teller „mit Feinem vom Land und Wasser“
Rauchfleisch, Aufschnitt, Fleischkäse, Zigeunerschinken
Salami, Pastete, Hart- und Weichkäse,
Rauchlachs mit Meerrettichschaum garniert
Feine Brotauswahl in Brotkörben

Pro Person CHF 29.50

Menu 10

Kalter Teller mit feinen Leckereien
Aufschnitt, Fleischkäse, Zigeunerschinken
Salami, Pastete, Hartkäse reichhaltig garniert
Feine Brotauswahl in Brotkörben

Pro Person CHF 24.50

Menu 11

Fitnesssteller
Gebratene Pouletbrust mit Kräuterbutter
„Rüebli-, Sellerie-, Gurken-, Tomaten- und Blattsalat
mit einem Melonenschnitt (Saisonal) alles schön ausgarniert“
Brötli und Butter

Preis pro Person CHF 24.50



Einfache Menu's

Variante 1

Mischsalat französische Sauce



Hörnli mit gehacktem Rindfleisch
geriebener Emmentaler
und Apfelmus

Preis pro Person CHF 18.00

Variante 2

Tagessuppe



Pouletgeschnetzeltes an rotem Thaicurry
Basmatireis und Wok - Gemüse

Preis pro Person CHF 21.00

Variante 3

Griechischer Salat



Moussaka (mit Fleisch)

Preis pro Person CHF 22.00

Variante 4

Italienischer Brot Gemüsesalat



Penne mit geriebenem Parmesan
Carbonara
Napoli
Pesto

Preis pro Person CHF 17.00



Kleines Buffet

Käseplatte mit Hart- und Weichkäse
und hausgebackenem GRITT Früchtebrot
Trockenfleischplatte mit verschiedenen Garnituren
Tomaten Mozzarella - Spiesschen
mit Früchtekorb und Früchteplatte der Saison
Gemüsesticks mit verschiedenen Dipps
Speckzopf
Brotkorb mit verschiedenen Mini-Brötchen

Warme Köstlichkeiten

Meatballs an Tomatensugo
Chäschüechli und Wurstweggen

Dessert

Pâtisserie und Kuchenplatte
Schokoladenmousse, Panna Cotta, gebrannte Crème,
Frücthemousse der Saison

Preis pro Person CHF 36.50
(ohne warme Köstlichkeiten Preis pro Person CHF 34.00)

Fleischdeklaration Seniorenzentrum GRITT

Wenn nichts anderes vermerkt ist, handelt es sich um Schweizerfleisch.
Ausnahmen werden mit dem Herkunftsland bezeichnet.

Fleischprodukte aus dem Ausland können mit Hormonen und Antibiotika
als Leistungsförderer erzeugt sein.