

Winterkarte 2022

Apero	Gefülltes Brot mit belegten Canapés mit Lachs, Mostbröckli, Parmaschinken und Cantadou 1 Brot reicht für 8-10 Personen	Pro Stück 68.00.-
Gemüsedips	Rohe Gemüsestängel wie Rübli, Stangensellerie, Zucchetti, Rettich, Fenchel, Peperoni und Brüsseler	Pro Person 3.50.-
Mit 3 rassigen Saucen	Curry, Cocktail und Tartar	
Kleines Salatbuffet	Einfaches Salatbuffet mit 4 verschiedenen frischen Saisonsalaten French Dressing Partybrot am Meter	Pro Person 10.50.-
Grosses Salatbuffet	Saisonales Salatbuffet mit Rübli, Gurken, griechischem Hirtensalat, verschiedene Blattsalate, Sweet-Corn, Sellerie, Pasta und Cole Slaw Salat French- und Balsamico Dressing Partybrot am Meter	Pro Person 14.50.-
Schinken und Salat	Heisser Bauernschinken mit Kartoffel-, Rübli- und Blattsalate Partybrot am Meter	Pro Person 17.50.-
Schinken im Teig	Saftiger Nusschinken im Ruchmehlteig eingebacken	Pro Person 15.50.-

Traditionelles Tessiner Buffet	Tessiner Kalbshaxen mit Gemüse geschmort Schweinsbraten mit Speck und Rosmarin Rinds Brasato im Merlot geschmort Mit Tessiner Pilz-Polenta, Tomaten überbacken, Blattspinat und Rüeblì	Pro Person 28.00.-
Saftiges Bratenbuffet	Grillierter Schweinshals Kalbsschulterbraten Lammgigot provencale Kartoffelgratin und Butternudeln Tomaten und Bohnenbündeli	Pro Person 29.00.-
Exklusives Bratenbuffet	Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Bernaise Kalbscarree vom Zimmerberg mit Sauce Bordelaise Trutenbrust gebraten Kartoffelgratin, grüne Butternudeln, hausgemachte Eierspätzli, Bohnen, Rüeblì und Blumenkohl	Pro Person 39.00.-
Fondue Chinoise Ab 10 Personen Inkl. Rechaud	Zarte Kalbs- und Rindshuft sowie Trutenbrust Verschiedene Gemüse und Pilze 6 hausgemachte Saucen Mix-Pickels, Oliven, getrocknete Tomaten und Senfrüchte Pommes Chips Gemischte Blattsalate	Pro Person 36.00.-
Käseplatte	Ganze Stücke von Hart- und Weichkäse aus der Region garniert mit Dörrfrüchten und Nüssen, gemischte Brötchen	Pro Person 8.50.-
Dessertvariationen	Frischer Fruchtsalat Panna Cotta Schoggimousse	Pro Person 12.50.-
Extra	Brownies	Pro Person 2.00.-

Kraus Metzgerei / Gnusspur
Gotthardstrasse 32
8800 Thalwil
044 720 36 36



Nespresso Kaffeemaschine	Espresso Kaffee Crème Inkl. Kaffeebecher, Rahm und Zucker	Pro Kaffee 2.50.-
Personalkosten	Mitarbeiter	Pro Stunde 88.-

Alle Preise verstehen sich exkl. 7.7 % MWST