

Apéro

- Apérobrotstangen - nach Ihrem Wunsch auch als Buchstaben geformt oder in Baguette-Form - mit diversen Füllungen
- Blätterteigkonfekt
- Würstchen im Blätterteigmantel
- Fischknusperli mit Sauce Tartar
- Käsehüechli und Schinkengipfeli
- Gemüsedip
- Tomaten-/Mozzarellaspieß
- Diverse Canapées
- Chefs' Flammkuchen (auch vegetarisch möglich)
- Fruchtspieß
- Brotapéro mit diversen Broten

Suppen

Bouillon mit Flädli

Klare Ochsenschwanzsuppe mit
Gemüseeinlage

Karotten – Ingwersuppe mit
Rahmhaube

Gemüsecrèmesuppe

Saisonale Suppe (Absprache
mit dem Küchenchef)

Frisch aus dem Garten

Grüner Blattsalat

Gemischter Salat mit Brotcroutons

Melonen – Rohschinken mit Salatbou-
quet (Saisonal)

Duett von Lachs (Rauchlachs und
hausgebeizter Lachs) auf Toastbrot mit
Meerrettichschaum, garniert mit Zwie-
belringen, Kapern und Salatgarnitur

Nüsslisalat mit Speck und Ei (Saisonal)

Vorspeisen

Ofenfleischkäse mit Kartoffelsalat

Schweinssteak mit Kräuterbutter,
dazu Butternudeln und Saisongemüse

Kalbsgeschnetzeltes nach „Zürcher Art“ mit Champignons und knuspriger
Rösti

Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Peperoni, Champignon und Essiggur-
ken im Reising

Schweins- oder Kalbspiccata, dazu Tomatenspaghetti

Schweins- oder Kalbssaltimbocca, dazu Safranrisotto

Schweins- oder Kalbs-Cordon bleu nach Art des Chefs,
dazu Pommes Frites, Bohnen und Blumenkohl

Hauptgänge: Fleisch

Menüvorschläge

Hauptgänge:
Fisch

Gebratenes Eglifilet „Saisonale Art“
(Absprache mit dem Küchenchef)

Frittierte Felchenknusperli
mit Tatarsauce, Salzkartoffeln und Spinat
200 gr.

Wolfsbarsch gebraten in Olivenöl und Gartenkräuter,
dazu Reis und Saisongemüse

Riesen-Crevettenspiess mit einer fruchtigen Mango-Currysauce,
dazu Basmatireis und asiatisches Gemüse

Gemüsecurry
mit Früchtegarnitur und Reis

Gemüselasagne

Äpler- Makronen
mit Röstzwiebeln und Apfelmus

Tagliatelle „Gärtnerart“
mit getrockneten Tomaten,
Artischocken und frischen Kräutern

Gemüseteller
mit Kartoffelkroketten und Pilzrahmsauce

Hauptgänge:
Vegetarisch

Dessert

Frischer Fruchtsalat mit Rahm

Zwei Kugeln Glace mit Rahm

Gebrannte Creme nach Grossmut-
terart

Zweifarbige Schokoladenmousse

Panna Cotta mit Rotweinbeeren

Caramelköpfler mit Früchtegarnitur

Dessertbuffet nach Konditor-Art
(Diverse kleine Patisserie und
Fruchtsalat)

Buffet ab 40 Personen

Gerne stellen wir Ihnen nach Absprache auch ein individuelles Buffet zusammen.

Wann feiern Sie mit uns Ihr Fest?

unicum - DAS GLASHAUS
Im Berg 10
8332 Russikon

T 044 954 88 33
M info@unicum-dasglashaus.ch