

SALMARINA

MENÜVORSCHLÄGE

MENU VORSCHLAG I

Vorspeisen

Tapas und Salatplatten auf den Tisch

Hauptspeisen

Fleischgrillade auf heissem Stein

(Rinds Huf, Poulet Brust, Schwein und Wurst)

Inkl. Dessert nach Auswahl ab der Menükarte (nur bei Vorbestellung)

Preis: sFr. 65.00

MENU VORSCHLAG II

Vorspeisen

Tapas und Salatplatten auf den Tisch

Hauptspeisen Fajitas zum selber rollen à discrétion

Mit Gemüse

Mit Pouletfleisch

Mit Rindsfleisch

Mit Crevetten

Dazu Guacamole, Joghurt und Ranchera-Sauce

Inkl. Dessert nach Auswahl ab der Menükarte (nur bei Vorbestellung)

Preis: sFr. 65.00

MENU VORSCHLAG III

TAPAS À DISCRÉTION

Eine kulinarische Reise durch Spanien:

Tapas mit Fleisch, Fisch, Meeresfrüchten und Gemüsespezialitäten – à discrétion

(Rechnen Sie bitte mindestens 2 Stunden – Sie bekommen über 20 verschiedene Tapas.)

Inkl. Dessert nach Auswahl ab der Menükarte (nur bei Vorbestellung)

Preis: sFr. 65.00

SALMARINA

MENU VORSCHLAG ZUM SELBER KOMBINIEREN

APERITIVO

1 Glas Sangria pro Person

Bruschetta mit Rohschinken, Knoblibrot und Bruschetta mit Tomaten auf dem Tisch

Preis: sFr. 14.50

SUPPEN

Kürbiscremesuppe

Pilzcremesuppe

Klare Gemüsesuppe

Sopas de Picadillo (spanische Eintopfsuppe)

Consommé mit Sherry oder Ei

Sopas de Ajo (spanische Knoblibrotsuppe)

Preis: sFr. 9.50

SALATE

Spanischer Salat: Tomaten, Zwiebeln, Peperoni, Gurken, Oliven, Thon und Ei – 12.50

Nüsslisalat* mit Ei und Speck – 13.50

Nüsslisalat* mit lauwarmen Pilzen – 12.50

Escalivada auf Toast (grillierte Mittelmeergemüse) – 14.50

Grüner Salat – 8.00

Gemischter Salat – 9.50

*Preis saisonbedingt

VEGETARISCHE GERICHTE (VEGI)

Parmigiana (Aubergine-Mozzarellagratin)

Tagliatellen an Steinpilzsauce

Fajitas mit Gemüse

Risotto mit diversen Pilzen

Je sFr. 27.50

SALMARINA

HAUPTSPEISEN

Rindswürfeln an Stroganoff Sauce – 37.50
Angus Entrecôte (200 g) auf Wunsch auf heissem Stein – 42.50
Rindsfilet (200 g) auf Wunsch auf heissem Stein – 45.50
Rinds Entrecôte (200 g) auf Wunsch auf heissem Stein – 39.50
Kalbsschnitzel an Steinpilzrahmsauce – 37.50
Schweinsschnitzel an Champignon-Rahmsauce – 25.50
Mais-Poulet Brust vom Grill – 25.50
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti – 32.50
Poulet geschnetzeltes an Pilzrahmsauce – 23.50
Poulet Brustwürfeln an Stroganoff Sauce – 24.50

Beilagen zu den Hauptspeisen: 5.50

Reis, Nudeln, Rosmarinkartoffeln oder Pommes frites und Gemüse

DESSERT

Crema Catalana
Warmer Coulant de Chocolat mit Vanille-Glace
Hausgemachter Cheesecake
Hausgemachte Brownies mit Vanilleglace
Panna Cotta mit Waldbeerensauce
Tiramisu
Mango-Passionsfrucht Creme
Mousse aus Chocolate
Preis: sFr. 10.50

Dieses Menüvorschlag gilt nur, wenn mindestens 10 Personen pro Wahl teilnehmen.

DIVERSES

Kuchen oder Torten servieren pro Person – 2.50
Zapfengeld pro 7 dl Flasche – 30.00
Verlängerung ab 00.00 Uhr wird mit 30.00 sfr pro Angestelltem verrechnet (Minimum 2 Angestellte).