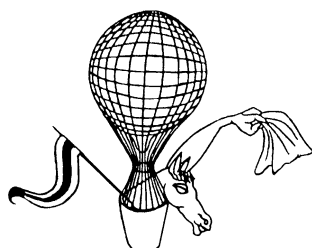


## **Menüvorschläge Partyservice 2016**



**Restaurant zur Rossweid  
8044 Gockhausen**

## **Kleines Bankett-Brevier für Partyservice**

*Sehr geehrte Gäste*

*Es freut uns sehr, dass Sie ein Bankett, ein Geschäftsessen oder eine festliche Familienfeier mit uns genießen wollen. Als Gastgeber möchten Sie Ihre Gäste verwöhnen und können dabei auf unsere Erfahrung und Mithilfe zählen.*

*Wir führen unsere Anlässe an verschiedenen Orten, wie Waldhütten, Geschäftsräumen, Reithallen, Pfarreizentren und in Zelten durch. Unsere Erfahrung reicht von 10 bis 1000 Personen mit den verschiedensten Themenbereichen wie Kuba, Bauernhof, Holzfäller, Rosenfest und vielem mehr. Natürlich unterstützt Sie unser Team auch mit den entsprechenden Dekorationen.*

**Wir können Ihnen folgende Orte zur Durchführung Ihres Anlasses empfehlen:**

**Schloss Greifensee**  
**Im Städtli**  
**8606 Greifensee**  
**Tel. 044/942 13 33**  
**[www.schlossgreifensee.ch](http://www.schlossgreifensee.ch)**  
**Für ca. 30 – 200 Personen**

**Pfarreizentrum Leepünt**  
**Leepüntstrasse 14**  
**8600 Dübendorf**  
**Tel. 044/821 64 62**  
**Für ca. 60 – 300 Personen**

**Waldhütte Geeren**  
**Markus Tanner, Förster**  
**Obere Geerenstrasse 69**  
**8044 Gockhausen**  
**Tel. 044/821 78 53**  
**Für ca. 20 – 50 Personen**

**Waldhuus Fällanden**  
**Tel. 044/825 25 20 / MI-FR 09.00 – 10.00 Uhr**  
**[www.dorfverein.ch](http://www.dorfverein.ch) / [waldhuus@dorfverein.ch](mailto:waldhuus@dorfverein.ch)**  
**Für ca. 30 – 80 Personen**

*Gerne bewirten wir Sie auch in anderen Lokalitäten Ihrer Wahl oder auch bei Ihnen zu Hause. Wir organisieren für Ihren Anlass alles, was Sie brauchen: Blumen, Menükärtchen, Musik, etc. Unser Team steht Ihnen bei der Gestaltung Ihres Anlasses zur Seite und würde sich freuen, Sie bedienen und verwöhnen zu dürfen.*

*Vereinbaren Sie rechtzeitig einen Termin mit Herrn Attinger, damit alles in Ruhe besprochen werden kann.*

**RESTAURANT ZUR ROSSWEID**  
**G. & B. Attinger-Piai**

# **Inhaltsverzeichnis**

<b>1. Cocktailvorschläge</b> - kalt - warm	<b>Seite</b>	<b>4</b>
<b>2. Menüvorschläge</b> - Vorspeisen - Hauptgänge - Desserts	<b>Seite</b>	<b>6</b>
<b>3. Menüvorschläge</b>	<b>Seite</b>	<b>13</b>
<b>4. Italienische Menüvorschläge</b>	<b>Seite</b>	<b>18</b>
<b>5. Metzgete</b>	<b>Seite</b>	<b>20</b>
<b>6. Grillplausch</b>	<b>Seite</b>	<b>20</b>
<b>7. Brunch</b>	<b>Seite</b>	<b>21</b>
<b>8. Pastaplausch</b>	<b>Seite</b>	<b>22</b>
<b>9. Pauschalmenüs inkl. Getränke &amp; Apéro.</b>	<b>Seite</b>	<b>23</b>
<b>10. Menüvorschläge für Leidmahle</b>	<b>Seite</b>	<b>24</b>
<b>11. Personalkosten</b>	<b>Seite</b>	<b>25</b>
<b>12. Transport</b>	<b>Seite</b>	<b>25</b>
<b>13. Material</b>	<b>Seite</b>	<b>25</b>

## Cocktailvorschläge

### kalt

Apéro-Platten ab 10 Personen mit: Lachs-, Camembert-, Bündnerfleischbrötli, Melone mit Parmaschinken, Cherry-Tomaten, Parmesanwürfel, Oliven, Trauben, rohes Gemüse mit Dipping.	p.P.	Fr.	14.50
Cocktail-Käseigel (für ca. 10 Personen)	Stk.	Fr.	51.00
Ganzer Camembert mit Sprinzröllchen (für ca. 5 Personen)	Stk.	Fr.	28.00
Platte mit rohem Gemüse und Dipping (für ca. 5 Personen)		Fr.	21.00
Platte mit rohem Gemüse, Dipping und Parmesanwürfel & Oliven (ca. 5 Personen)		Fr.	28.00
Minibrötli, Roggenbrötli etc. mit: Bündnerfleisch, Roastbeef, Salami, Käse, etc.	Stk.	Fr.	2.60
Laugenbrötli mit geräuchtem Lachs	Stk.	Fr.	2.80
Mini-Pastetli mit Cantadoufüllung	Stk.	Fr.	2.80
Melonenschnitz mit Parmaschinken	Stk.	Fr.	2.70
Herz-Mozzarella mit Cherry-Tomate & Basilikumblatt	Stk.	Fr.	2.20
Dattel mit Nuss & Speck umwickelt	Stk.	Fr.	2.20
Blätterteiggebäck gefüllt mit Lachsschaum	Stk.	Fr.	3.50
Grissini mit Parmaschinken umwickelt	Stk.	Fr.	2.50
Zucchetti mit Fetakäse	Stk.	Fr.	2.50
Hausgemachtes Blätterteiggebäck pro 100 gr.		Fr.	6.50
Pommes-Chips 500 gr.		Fr.	8.70
Salznüssli 1 Kg		Fr.	16.00
Salzstengeli 500 gr.		Fr.	11.00
Grissini 500 gr.		Fr.	11.00

**warm**

Paprikawürstli, Cippolata, Meatballs mit Chilisauce	Stk.	Fr.	1.80
Mini-Chäschüechli	Stk.	Fr.	1.80
Mini-Pizza	Stk.	Fr.	1.80
Mini-Schinkengipfeli	Stk.	Fr.	1.80
Mini-Quiche Lorraine	Stk.	Fr.	1.80
Riesencrevetten im Bierteig	Stk.	Fr.	3.70
Riesencrevette „Provençale“	Stk.	Fr.	3.50
Mini-Frühlingsrollen mit Soja-Sauce (Vegi)	Stk.	Fr.	1.70
Pouletspiessli mit Sweet-Chili-Sauce	Stk.	Fr.	3.50
Pouletflügeli mit Manschette	Stk.	Fr.	3.00
Speck-Blätterteigzöpfli	Stk.	Fr.	2.50
Brötli mit Tomate & Mozzarella überbacken	Stk.	Fr.	2.50
Crostini mit Oliven-, oder Tomatenpaste	Stk.	Fr.	1.50
Bruschetta mit Tomatenwürfeli, Knobli & Olivenöl	Stk.	Fr.	2.50
Knoblibrötli	Stk.	Fr.	1.50
Raclettekartoffel mit Kräuter & Mozzarella	Stk.	Fr.	2.50
Ganzes Brot mit Meatballs gefüllt (für ca. 10 Personen)	Stk.	Fr.	45.00

## **Menüvorschläge**

*Die folgenden Vorschläge können beliebig zusammengestellt werden.*

### **Kalte Vorspeisen**

Grüner Salat mit frischen Kräutern und Brotcroûtons	Fr.	9.00
Gemischter Salat	Fr.	8.50
Weisser Chiccoréesalat mit Orangenfilets & Pinienkerne	Fr.	11.20
Haussalat mit Dörrfrüchten und Parmaschinken	Fr.	17.50
Blattsalat mit Papaya, Mango & Cashew-Nuts Sesamöl-Dressing	Fr.	14.00
Spinatsalat mit Brotcroûtons & Champignons	Fr.	10.00
Spargelsalat mit Cherry-Tomaten & Basilikum	Fr.	13.50
Nüsslisalat mit Ei	Fr.	9.50
Nüsslisalat mit geräuchten Lachsstreifen	Fr.	17.70
Nüsslisalat mit knusprigen Speckstreifen & Brotcroûtons	Fr.	14.00
Rucolasalat mit Sbrinz	Fr.	12.30
Eisbergsalat-Schnitz mit Cocktailcrevetten Cocktailsauce	Fr.	14.00
Eisbergsalat-Schnitz mit geräuchtem Lachs Olivenöl & Kräuter	Fr.	18.20
Caesar Salat Lattich, Speck, Brotcroûtons & Parmesan	Fr.	12.20
Tomaten mit Tessiner Formaggini und Basilikum	Fr.	10.30
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum	Fr.	9.90
Puschlaver Trockenfleischspezialitäten Salami, Speck, Trockenfleisch & Rohschinken	Fr.	15.90
Melone mit Parmaschinken	Fr.	17.50
Carpaccio Rohes Rindfleisch mit Parmesan & Olivenöl	Fr.	17.20
½ Avocado mit Cocktailcrevetten Cocktailsauce	Fr.	15.90

Geräuchte Forelle mit Meerrettichsauce Toast & Butter	Fr.	14.40
Hausterrine mit Salatgarnituren Sauce Cumberland	Fr.	14.00
Hausgeräucher Lachs garniert Toast & Butter oder Meerrettichsauce	Fr.	18.20
Crevettencocktail Cocktailsauce, Toast & Butter	Fr.	15.50
Rossweidteller Hausterrine, geräucher Lachs, Crevetten, Melone mit Rohschinken, Tomaten mit Mozzarella, diverse Salate	Fr.	22.70
Antipasti-Teller, vegetarisch Zusätzliche Trockenfleisch- & Meeresfrüchteplatte	Fr.	23.50
Reichhaltiges Vorspeisenbuffet Rossweid (Ab 20 Personen) - Pochierter Lachs mit Dillmayonnaise - Geräucher Lachs mit Meerrettichsauce - Crevetten mit Cocktailsauce, Meeresfrüchtespezialitäten - Melone mit Parmaschinken - Hausterrine & Vitello tonnato - Trockenfleischspezialitäten mit Bündnerfleisch, Salami, Coppa, etc. - Gebratene & eingelegte Auberginen & Zucchini - 8 bis 10 verschiedene Salate mit Italienischer & Französischer Sauce (Blatt-, Pilz-, Mais-, Rüebli-, Rettich-, Randensalat, weisse Bohnen, Tomatenscheiben mit Mozzarella etc.) - Zitronen, Kapern, Oliven, Zwiebelringe, Essiggurken, gehackte Eier, etc.	Fr.	27.70

### **Warme Vorspeisen**

Salmschnitzel mit Schnittlauchsauce Reis	Fr.	17.20
Seezungenfilets mit Cocktailcrevetten an Weissweinsauce Tomatenwürfeli & Wildreis	Fr.	20.80
Seeteufelfilets auf Blattspinat mit Safransauce Reis	Fr.	20.00
Meeresfrüchtegratin mit Trockenreis	Fr.	20.20
Riesencrevetten Provençal im Pfännchen mit Trockenreis	Fr.	19.00
Grillierte Riesencrevetten auf einem Blattsalatbouquet	Fr.	20.30
Jakobsmuscheln auf Spinat an Malvoisie-Sauce & Reis	Fr.	22.70
Felchenfilets an Weisswein-Kräutersauce Salzkartoffeln	Fr.	16.30

Pilzpfännchen	Fr.	14.90
Feine Nudeln an Zitronensauce	Fr.	14.90
Ravioli gefüllt mit Ricotta & Spinat an Butter & Salbei	Fr.	14.90
Crespelle gefüllt mit Ricotta & Spinat	Fr.	14.90

### **Kalte Suppen**

Gazpacho Rezente spanische Tomaten-, Gurken-, Peperonisuppe	Fr.	8.80
Kartoffellauchsuppe, Gurkensuppe, Melonenkaltschale oder Kirschenkaltschale	Fr.	8.80

### **Warme Suppen**

Kraftbrühe mit Omelettenstreifen	Fr.	7.70
Kraftbrühe mit Sherry	Fr.	5.50
Kraftbrühe mit Mark & Gemüsestreifen	Fr.	12.20
Klare Ochsenchwanzsuppe	Fr.	10.50
Weissweinsuppe	Fr.	9.50
Spargel- oder Bärlauchcrèmesuppe (saisonal)	Fr.	8.70
Tomatencrèmesuppe mit Schlagrahm	Fr.	8.70
Erbsenschaumcapuccino im Glas	Fr.	8.70
Hummersuppe mit Calvados	Fr.	14.00
Fischsuppe Knoblibrot	Fr.	14.00

### **Fondue**

Käsefondue Mit Brot oder Raclettekartoffeln	Fr.	24.40
Fondue Chinoise à discrétion Mit Poulet-, Kalb- & Rindfleisch, 6 verschiedene Saucen, gemischter Salat, Reis & Raclettekartoffeln	Fr.	43.80



## Hauptspeisen

### *Vom Rind*

Rindsfiletstreifen „Stroganoff“	Fr.	35.30
Rindsfiletstreifen Pikante Grappa-Rahmsauce	Fr.	35.30
Rindsfilets „Rossini“ Entenleber & Rotweinsauce	Fr.	46.20
Roastbeef gebraten „Englische-Art“ Sauce Béarnaise	Fr.	38.60
US-Ribeye am Stück gebraten Pfeffersauce	Fr.	46.10
Rindsbraten nach „Grossmutter-Art“	Fr.	30.00
Châteaubriand Sauce Béarnaise	Fr.	49.70

### *Vom Kalb*

Kalbfleisch geschnetzelt „Zürcher-Art“	Fr.	35.30
Kalbsfilet Zitronensauce	Fr.	44.30
Kalbsmedaillons auf Spinat mit Entenleber & Sauce Béarnaise überbacken	Fr.	47.80
Kalbpiccata Spaghetti & Tomatensauce	Fr.	34.80
Kalbsschnitzel Rahmsauce oder Zitronensauce	Fr.	34.80
Kalbscordonbleu	Fr.	35.50
Kalbscarré gebraten Morchelsauce	Fr.	42.40
Kalbsbraten glasiert Bratenjus	Fr.	31.70
Ossobucco „Cremolata“	Fr.	29.00

### *Vom Lamm*

Lammracks mit Knoblauchkruste	Fr.	41.40
Lammkeule Mit frischen Kräutern gebraten	Fr.	34.40

### *Vom Geflügel*

Pouletstücke in Rotwein geschmort	Fr.	29.00
Mistkratzerli mit Kräutern	Fr.	32.50
Maispoulardenbrust auf Tomaten-Kefen-Pilz-Gemüse	Fr.	26.70
Poulestreifen „Casimir“ Currysauce, Reis & Früchte	Fr.	24.90
Entenbrust Orangensauce	Fr.	32.90

### *Vom Schwein*

Schweinshalsbraten Bratenjus	Fr.	19.50
Schweinspiccata Spaghetti & Tomatensauce	Fr.	23.10
Schweinsnierstück im Teig Bratensaft	Fr.	29.00
Schweinscordonbleu gefüllt mit Taleggio, Rohschinken, Tomaten, Basilikum	Fr.	30.10
Schweinsfilet gefüllt mit Spinat, Gorgonzola, Nüsse, Rohschinken an Calvadosauce	Fr.	33.40

### *Vom Pferd*

Pferdefilet Tomaten- & Olivensauce	Fr.	37.00
Pferdefiletstreifen Pikante Grapparahmsauce	Fr.	35.30

### *Vom Fisch*

Ganzer Lachs grilliert oder pochiert	Fr.	31.70
Lachs auf Blattspinat im Blätterteig Sauce Hollandaise	Fr.	30.70
Seeteufelfilet getrocknete Tomaten, Oliven, Zwiebeln & Kräuter	Fr.	35.70
Seeteufelfilet auf Blattspinat Safransauce	Fr.	38.70
Crevetten „Thai“ oder „Provençal“	Fr.	36.70

### *Beilagen*

Spätzli / Risotto / Kartoffelgratin / Baked Potatoes / Rosmarinkartoffeln / Röstli / Reis / Nudeln / Spaghetti / Polenta / Verschiedene Gemüse

### *Vegetarisch*

Crespelle mit Ricotta & Spinat gefüllt mit Tomatensauce überbacken	Fr.	24.40
Gemüseteller	Fr.	23.00
Hausgemachte Ravioli nach Saison	Fr.	23.90
Ravioli mit Spinat & Ricotta gefüllt Butter & Salbei	Fr.	23.50
Nudeln mit frischen Pilzen	Fr.	24.40
Feine Nüdeli mit Zitronensauce	Fr.	23.90
Risotto „Trevisano“ Roter Chiccorée & Rotwein	Fr.	23.60
Ricotta Gnocchi mit Dattel-Tomatensauce und Basilikum	Fr.	23.50

Preise der Fleischgerichte inkl. einer Sättigungsbeilage & Gemüse.

## Desserts

Rossweidcrèmeschnitte	Fr.	6.40
Verschiedene frische Beeren nach Saison Auf Doppelrahm mit Vanilleglacé	Fr.	13.20
Frischer Fruchtsalat	Fr.	10.00
½ Portion	Fr.	6.20
Auf Wunsch mit Glacé	Fr.	12.20
Frischgepresster Orangensaft mit Zitronensorbet	Fr.	8.90
Schokoladenmousse mit Doppelrahm	Fr.	12.20
½ Portion	Fr.	8.70
Grappamousse	Fr.	12.20
½ Portion	Fr.	8.70
„Saisonmousse“	Fr.	12.20
½ Portion	Fr.	8.70
Amaretti-Parfait	Fr.	11.20
Warme „Öpfelchüechli“ mit Vanillesauce	Fr.	11.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce	Fr.	9.90
Feigen oder Zwetschgen im Rotwein mit Vanilleglacé (saisonal)	Fr.	12.20
½ Portion	Fr.	8.70
Gratinierte Früchte (saisonal) mit Vanilleglacé	Fr.	13.20
Tiramisù	Fr.	10.50
½ Portion	Fr.	6.90
Panna cotta mit Früchtesauce	Fr.	9.50
Caramel-Köpfli	Fr.	7.20
Nussglacé mit hausgemachtem Nocino	Fr.	10.30
Verschiedene Torten-Stücke Schokoladen-, Rüeblitorte, etc.	Fr.	5.90
Rossweid-Dessertteller Verschiedene hausgemachte Spezialitäten	Fr.	14.00
Dessert nach Wahl vom Buffet mit Käse	Fr.	14.00
Verschiedene hausgemachte Sorbets & Glacé (saisonal) Kugel mit Likör	Fr.	3.20
	Fr.	12.20
Käseplatte mit Birnen, Trauben & Nüssen	Fr.	13.20

# **Menüvorschläge**

Ab 10 Personen

## Menü 1

Hausterrine mit Salatbouquet, Toast & Butter

\*\*\*

Rindsschmorbraten mit nach „Grossmutter's Art“  
Kartoffelstock & grüne Bohnen

\*\*\*

Apfelkuchlein mit Vanillesauce

\*\*\*

Fr. 41.70 pro Person

## Menü 2

Geräuchte Forelle mit Meerrettichsauce, Toast & Butter

\*\*\*

Kraftbrühe mit Flädli

\*\*\*

In Rotwein geschmorte Pouletstücke  
Butternudeln & Bohnen

\*\*\*

Gebrannte Crème

\*\*\*

Fr. 50.60 pro Person

## Menü 3

Hausterrine mit Salatbouquet, Toast & Butter

\*\*\*

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

\*\*\*

Geschnetzeltes Kalbfleisch "Zürcher Art" mit Rösti

\*\*\*

Frischer Fruchtsalat

\*\*\*

Fr. 59.70 pro Person

## Menü 4

Rossweidteller

\*\*\*

Kraftbrühe mit Sherry

\*\*\*

Rindsfiletstreifen "Stroganoff"  
Spätzli & Spinat

\*\*\*

Dessertbuffet mit Käse

\*\*\*

Fr. 67.10 pro Person

### Menü 5

Grillierte Riesencrevetten auf Salat  
Vinaigrette & Kräuter

\*\*\*

Klare Ochsenschwanzsuppe

\*\*\*

US-Ribeye mit Sauce Béarnaise  
Kartoffelgratin & Gemüseplatte

\*\*\*

Beerengratin mit Glacé

\*\*\*

Fr. 69.50 pro Person

### Menü 6

Eisbergsalat-Schnitz mit geräuchtem Lachs

\*\*\*

Klare Ochsenschwanzsuppe

\*\*\*

Gebratenes Kalbscarré an Morchelsauce  
Butternudeln & Gemüse

\*\*\*

Dessertbuffet mit Käse

\*\*\*

Fr. 69.50 pro Person

### Menü 7

Hausgeräucher Lachs mit Toast & Butter

\*\*\*

Kraftbrühe mit Gemüsewürfelchen

\*\*\*

Kalbsfiletmedaillons mit Gänseleber, mit Sauce Béarnaise überbacken  
Trockenreis & Gemüseplatte

\*\*\*

Dessertbuffet mit Käse

\*\*\*

Fr. 73.30 pro Person

### Menü 8

Salmschnitzelchen mit Schnittlauchsauce & Trockenreis

\*\*\*

Nüsslisalat mit Ei

\*\*\*

US-Roastbeef mit Sauce Béarnaise  
Kartoffelkroketten & Gemüseplatte

\*\*\*

Dessertbuffet mit Käse

\*\*\*

Fr. 71.50 pro Person

### Menü 9

Kraftbrühe mit Mark

\*\*\*

Nüsslisalat mit geräuchten Lachsstreifen

\*\*\*

Gebratene Poularde mit Trüffeln gespickt  
Kartoffelküchlein & Gemüseplatte

\*\*\*

Dessertbuffet mit Käse

\*\*\*

Fr. 64.10 pro Person

### Menü 10

Pilzpfännchen

\*\*\*

Gemischter Salat

\*\*\*

Im Ofen gebratenes Schweinsnierstück mit Bratensauce  
Kartoffelgratin & Gemüseplatte

\*\*\*

Schokoladenmousse mit Doppelrahm

\*\*\*

Fr. 53.20 pro Person

### Menü 11

Pastetchen mit Geflügel-, Milken- & Champignonfüllung

\*\*\*

Nüsslisalat mit Ei

\*\*\*

Gebratenes Schweinscarré an Bratensauce  
Kartoffelgratin, Rotkohl & Kastanien

\*\*\*

Apfelküchlein mit Vanillesauce

\*\*\*

Fr. 49.50 pro Person

### Menü 12

Hechtklösschen mit Krebsbuttersauce & Reis

\*\*\*

Spinatsalat mit Brotcroûtons & Champignons

\*\*\*

Glasierter Kalbsbraten mit Rosmarinjus  
Kartoffelkroketten & Gemüseplatte

\*\*\*

Amaretti-Parfait

\*\*\*

Fr. 60.50 pro Person

### Menü 13

Riesencrevetten „Provençale“ mit Trockenreis

\*\*\*

Kopfsalatherzen mit Feigenaceto & Olivenöl

\*\*\*

Gebratene Ente an Orangensauce

Kartoffelgratin & Rosenkohl

\*\*\*

Zwetschgensorbet mit Sablés

\*\*\*

Fr. 67.90 pro Person

### Menü 14

Nüsslisalat mit Ei

\*\*\*

Kalbsnierstück an Rosmarin-Jus

Nüdeli, Romanesco, Rüeblü & Spinat

\*\*\*

Lauwarmer Pfannkuchen mit Beeren & Vanilleglacé

\*\*\*

Fr. 58.80 pro Person

### Menü 15

Wildlachstatar auf Gemüsecarpaccio

Pumpernickel

\*\*\*

Gazpacho mit Knoblibrötli

(kalte Spanische Gemüsesuppe)

\*\*\*

Gebratenes Baudroiefilet auf Spinat

Safransauce

\*\*\*

Lammentrecôte mit Knoblauchkruste

Kartoffelgratin

Kefen & Tomatenwürfeli

\*\*\*

Limettenparfait

\*\*\*

Fr. 74.10 pro Person



### Menü 16

Kürbiscrèmesuppe  
Kürbiskerne & Steinpilze

\*\*\*

Schlossterrine mit Salaten  
Sauce Cumberland

\*\*\*

Kalbsfiletmedaillons an Zitronensauce  
Nüdeli, Spinat & Rüeblì

\*\*\*

Dessertbuffet Rossweid mit Käse

\*\*\*

Fr. 73.10 pro Person

### Menü 17

Frische Pilze im Pfändli serviert

\*\*\*

Nüsslisalat mit Ei

\*\*\*

Rindsfiletgulasch „Stroganoff“  
Spätzli & Spinat

\*\*\*

Verschiedene Beeren auf Doppelrahmspiegel  
Vanilleglacé

\*\*\*

Fr. 62.10 pro Person

### Menü 18

Zuppa Pavese

\*\*\*

Rindscarpaccio mit Parmesan & Olivenöl

\*\*\*

Kalbsschnitzel mit Salbei & Rohschinken  
Risotto & Broccoli

\*\*\*

Schokoladenmousse

\*\*\*

Fr. 60.40 pro Person

### *Diverses*

Wild-, Fisch- oder Business-Menüs stellen wir Ihnen gerne auf Anfrage zusammen.

Anstelle des Menüdesserts, kann auch das Dessertbuffet (Aufpreis von Fr. 5.00 pro Person) eingesetzt werden.

# **Italienische Menüvorschläge**

Ab 10 Personen

## Menü 1

Minestrone

\*\*\*

Tomatensalat mit Mozzarella & Basilikum

\*\*\*

Kalbsschnitzel mit Zitronensauce

Nüdeli & Gemüse

\*\*\*

Frischer Fruchtsalat & Zitronenglacé

\*\*\*

Fr. 53.10 pro Person

## Menü 2

Antipasto-Teller

\*\*\*

Capelli d'Angelo (mit Zitronensauce)

\*\*\*

Ossobucco „Cremolata“

Risotto oder Polenta

Spinat

\*\*\*

Tiramisù

\*\*\*

Fr. 58.50 pro Person

## Menü 3

Rucolasalat mit Parmesan

\*\*\*

Schweinspiccata mit Spaghetti an Tomatensauce

\*\*\*

Zuppa-Inglese

\*\*\*

Fr. 37.40 pro Person

## Menü 4

Spaghetti „Della Casa“

mit Erbsen, Steinpilze & Tomatenwürfeli

\*\*\*

Tre chiccorine „Mimosa“

\*\*\*

Rindsmedaillon an Barolosauce

Risotto

\*\*\*

Cassata

\*\*\*

Fr. 64.10 pro Person

### Menü 5

Zuppa Pavese

\*\*\*

Rindscarpaccio mit Parmesan & Olivenöl

\*\*\*

Kalbsschnitzel mit Salbei & Rohschinken

Risotto & Broccoli

\*\*\*

Schokoladenmousse

\*\*\*

Fr. 61.20 pro Person

### Menü 6

Lattichsalat mit Speck, Brotcroûtons & Parmesan

\*\*\*

Rindsbrasato

Risotto oder Polenta

Rüebli & Fenchel

\*\*\*

Grappamousse mit eingelegten Sultaninen

\*\*\*

Fr. 41.50 pro Person

### Menü 7

Crespelle gefüllt mit Ricotta & Spinat

überbacken mit Tomatensauce

\*\*\*

Involtini di vitello (Kalbfleischvögel) an Kräuterjus

auf Spinat mit Risotto

\*\*\*

Panna Cotta mit Früchtesauce

\*\*\*

Fr. 47.90 pro Person

### Menü 8

Grüner Salat mit Kräutern & Brotcroûtons

\*\*\*

Nüdeli mit Ragout

\*\*\*

Kalbssaltimbocca mit Bratenjus

Risotto

\*\*\*

Dessertbuffet Rossweid mit Käse

\*\*\*

Fr. 62.10 pro Person

Die einzelnen Menüteile können auch untereinander ausgetauscht oder ergänzt werden.

## **Metzgete Rossweid**

Ab 25 Personen

Bauernsuppe oder Salat

\*\*\*

Blut- & Leberwürste, Bauernbratwürste, Gnagi, Wädli, Rippli,  
Zungenwurst, Schweinsleberli- & Geschnetzeltes an Rahmsauce  
Sauerkraut, Dörrbohnen & Salzkartoffeln,  
Senf, Apfelmus & Apfelstückli ab Buffet

\*\*\*

Frischer Fruchtsalat

oder

Rossweid-Crèmeschnitte

\*\*\*

Fr. 49.50 pro Person

## **Grillplausch**

Ab 10 Personen

Maissalat

Rüebli-salat

Blattsalat

Tomaten-Mozzarellasalat

Bohnensalat

Gurkensalat

Teigwarensalat

etc.

\*\*\*

Lammkotelette

Jägerschnitzel

Pouletbrust

Cervelats

Bratwürste

Chilliwürste

Rindsfuftschnitzel

Riesencrevetten

Kräuterbutter

Ratatouille

Maiskolben

Backed Potatoes mit Sauerrahm

Brot

\*\*\*

Dessertbuffet mit Käse

\*\*\*

Fr. 49.50 pro Person

# **Brunch**

Ab 10 Personen

Kaffee - Tee  
Schokolade - Ovomaltine  
Milch – Orangenjus  
\*\*\*

Nach Wahl à discrétion  
\*\*\*

Verschiedene Brote, Zopf  
Konfitüren und Honig  
Butter  
\*\*\*

Käseplatte mit Trauben & Nüssen  
\*\*\*

Aufschnittplatte mit:  
Schinken, Salami und Rohschinken  
Trockenfleisch  
geräuchtem Lachs  
\*\*\*

Auf Wunsch in der Küche zu bestellen  
aus der Riesenpfanne:

Gekochte Eier  
Schinken mit Ei  
Speck  
Rührei  
Rösti  
\*\*\*

Früchtekorb  
Frischer Fruchtsalat  
Müsli, Cornflakes etc.  
Joghurt  
\*\*\*

Fr. 39.00 pro Person

## **Pasta-Plausch**

ab 10 Personen

### Menü 1

Gemischter Salat in Schüsseln

\*\*\*

Spaghetti ab Buffet

Pilzsauce

Tomatensauce mit Gemüse

Carbonarasauce

Olivenöl mit Peperoncini & Knoblauch

\*\*\*

Rossweid-Crèmeschnitte

\*\*\*

Fr. 33.50 pro Person

### Menü 2

Gemischter Salat in Schüsseln

\*\*\*

Verschiedene Teigwaren ab Buffet

Ravioli gefüllt mit Spinat & Ricotta

Makkaroni mit Tomaten-Gemüsesauce

Spaghetti „Padrone“ (Olivenöl, Knobli & Peperoncini)

\*\*\*

Frischer Fruchtsalat

\*\*\*

Fr. 38.00 pro Person

## **Osteria-Menü**

ab 10 Personen

Tomatensalat mit feinen Mozzarellascheiben

\*\*\*

Ossobucco vom Kalb „Cremolata“

Weissweinrisotto

\*\*\*

Grappamousse oder Fruchtsalat

\*\*\*

Fr. 41.50 pro Person

# **Pauschalmenüs inkl. Getränke**

Ab 10 Personen

## Menü 1

Gemischter Salat in Schüsseln

\*\*\*

Fondue Chinoise mit Poulet-, Kalbs- & Rindfleisch à discrétion

6 verschiedene Saucen

Raclettekartoffeln & Reis

Cornichons, Perlzwiebeln, etc.

\*\*\*

Dessertbuffet mit Käse

\*\*\*

Fr. 59.00 pro Person

Fr. 99.00 pro Person inkl. Apéro & Getränke

## Menü 2

Geräucherter Lachs mit Toast & Butter

\*\*\*

US-Roastbeef an Pfeffersauce

Baked Potatoes mit Sauerrahm

Gemüse

\*\*\*

Dessertbuffet mit Käse

\*\*\*

Fr. 63.00 pro Person

Fr. 103.00 pro Person inkl. Apéro & Getränke

## Menü 3

Tomatensalat mit Mozzarella & Basilikum

\*\*\*

Nüdeli an Zitronensauce

\*\*\*

Rindsschmorbraten mit Risotto & Gemüse

\*\*\*

Dessertbuffet mit Käse

\*\*\*

Fr. 59.00 pro Person

Fr. 99.00 pro Person inkl. Apéro & Getränke

Apéro & Getränke zum Pauschalmenü nach Absprache

Prosecco – Weissweine – Rosé - Rotweine

Orangenjus - Mineral - Kaffee – Bier

Grappa

Exkl. Personal- und Materialkosten

## **Menüvorschläge für Leidmahle**

### Menü 1

Heisser Fleischkäse  
Kartoffelsalat & verschiedene Salate  
oder  
Kartoffelgratin mit Bohnen  
\*\*\*  
Rossweid-Crèmeschnitte  
oder  
frischer Fruchtsalat  
\*\*\*  
Fr. 26.00 pro Person

### Menü 2

Heisser Bauernschinken mit Senf  
Kartoffelsalat & verschiedene Salate  
oder  
Kartoffelgratin mit Bohnen  
\*\*\*  
Rossweid-Crèmeschnitte  
oder  
frischer Fruchtsalat  
\*\*\*  
Fr. 28.50 pro Person

### *Weitere Speisen*

Kalbsbraten an Bratensauce mit Kartoffelgratin & Bohnen	Fr.	27.00
Schweinsbraten an Bratensauce Kartoffelstock & Rüebl	Fr.	22.00
Bündnerteller mit Käse	Fr.	25.50
Rossweid-Crèmeschnitte	Fr.	6.40
½ Portion	Fr.	4.50
Gebrannte Crème	Fr.	7.50
½ Portion	Fr.	5.50
Frischer Fruchtsalat	Fr.	10.00
1/2 Portion	Fr.	6.20

Alle Preise inkl. 8% MWST



## **Personalkosten**

Chef / Std.	Fr.	67.00
ab 24.00 Uhr	Fr.	73.70
Koch / Std.	Fr.	57.00
ab 24.00 Uhr	Fr.	62.50
Serviceangestellte/r / Std.	Fr.	57.00
ab 24.00 Uhr	Fr.	62.50
Hilfskräfte & Praktikanten / Std.	Fr.	50.00
ab 24.00 Uhr	Fr.	55.00

## **Transport**

Region Gockhausen	Fr.	50.00
Übrige Region ab	Fr.	100.00

## **Material**

Wird je nach Aufwand verrechnet (10.00 – 12.00 Fr. pro Person).  
Für Anlässe im Schloss Greifensee, werden keine Materialkosten  
verrechnet, da die Schlossverwaltung dies in Rechnung stellt.

Alle Preise inkl. 8% MWST