

EVENTS & BANKETTE

Apéro
Flying-Dinner
Buffet



Knabbereien

zum Apéro

Preise pro Person

Marinierte Oliven	CHF 2.00
Parmesanmöckli	CHF 2.50
Gebrannte Mandeln spicy mit Chili und Kreuzkümmel	CHF 2.00
Flûtes  mit Käse und Kräuter Provence	CHF 2.50

Häppchen kalt

zum Apéro oder Flying-Dinner

Preise pro Stück

Rüebli Salat mit leichtem Rahmdressing und Kürbiskernen	CHF 3.00
Vitalsalat mit Broccoli, Zucchetti, Peperoni, Äpfeln, Hüttenkäse und gerösteten Mandeln	CHF 3.00
Saisonsalat z.B. Kürbis-Couscous, Tomaten-Mozzarella usw.	CHF 3.50
Gemüsedipp im Weckglas Karotten, Gurken, Stangensellerie, Kohlrabi und Peperoni mit Kräutersauce oder Avocadodipp	CHF 4.00

Häppchen aus Tschirky's Backstube

zum Apéro oder Flying-Dinner

Preise pro Stück

Apéro Canapé ¼

mit Eiersalat, Frischkäse, Spargel, Thonmousse, Schinken und Salami
Lachs

CHF 2.50
CHF 3.00

Apéro Küchlein

mit Greyerzer und Emmentaler
mit Spinat
mit Speck und Zwiebeln

CHF 2.50
CHF 2.50
CHF 2.50

Apéro Schinkengipfel

CHF 2.00

Apéro Empanadas Poulet Curry

CHF 2.50

Häppchen warm

zum Apéro oder Flying-Dinner

Preise pro Stück

Crevetten paniert

mit Sweet-Chili Sauce

CHF 3.00

Rindshackbällchen

mit rassisger Salsa

CHF 3.00

Poulet Aileron

glasiert mit BBQ Sauce

CHF 3.50

SUPPEN

Saisonale Suppe

z.B. Spargel, Kürbis, Gazpacho

CHF 4.00

Gemüsecremesuppe

aus saisonalem und regionalem Gemüse

CHF 4.00

Tomatencremesuppe

mit Basilikumschaum

CHF 4.00

Karotten-Ingwersuppe

mit Koriander

CHF 4.00

Zitronengras-Kokossuppe

CHF 4.00

VEGETARISCH

Penne cinque pi Sauce mit Rahm, Tomaten, Petersilie, Parmesan und Pfeffer	CHF 3.50
Käsespätzchen Bündner Art mit Birnen und Baumnüssen	CHF 5.00
Zitronen Risotto mit Rucola	CHF 4.50
Fregola Sarda mit Grillgemüse und Mozzarella	CHF 4.50

FISCH

Crevetten mit Fried Rice mit Sweet-Chili Sauce	CHF 6.50
Felchenknusperli Vom Zahner mit Tartarsauce	CHF 7.00
Gebratenes Zanderfilet mit Stampfkartoffeln und Weissweinsauce	CHF 7.00

FLEISCH

Ghackets und Hörnli mit Hörnli und Hackfleisch vom Rind	CHF 4.50
Fleischkäse gebraten mit Jus und Rahmspinat	CHF 4.50
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Bratkartoffeln	CHF 4.50
Äplermagronen mit Speck und Röstzwiebeln	CHF 4.50
Chili con Carne mit gehacktem Rindfleisch, Indianerbohnen und Chili	CHF 5.50
Hackbällchen mit Champignonrahmsauce und Kartoffelstock	CHF 6.50
Rindsgulasch mit Peperoni, Sauerrahm, Cornichons und Spätzli	CHF 7.00
Karamellierter Schweinebauch auf gebratenem Wirsing	CHF 8.00

Buffet

Preise pro Person

VORSPEISENBUFFET

Reichhaltiges Salatbuffet

CHF 16.00

- mit 8 saisonale angemachte Salate
- 1 gemischter Blattsalat
- Salatsaucen: French, Italienne, und Hausdressing
- mit gehackten Zwiebeln, Schnittlauch, Kernen, Ei, Croûtons
- Tschirky's Brotbüffet, vers. Brote und Brötchen aus unserer Bäckerei
- mit Butter und Quarkaufstrich

Vorspeisenbuffet

CHF 25.00

mit reichhaltigem Salatbuffet und zusätzlich:

- Antipasti mit Zucchetti, Peperoni, Aubergine, Champignons, getrocknete Tomaten und Feta
- Fleischplatte mit regionalen Produkten der Metzgerei Jud (Rohschinken, Rohessspeck, Salami, Trockenwürste)
- Norwegischer Rauchlachs mit Dillsenf, Meerrettichschaum, Kapernäpfel, Zwiebelringen
- Saisonale Suppe (z.B. Kürbis, Spargel, Gazpacho)

Vorspeisenbuffet Deluxe mit Live Cooking

CHF 32.00

mit reichhaltigem Salatbuffet, Vorspeisenbuffet und zusätzlich:

- LiveCooking Station: Vitello tonnato, gebratenes Kalbsnüssli mit Thonsauce und Kapern
- Crevettencocktail Calypso mit Cocktailsauce und Mangowürfeli im Weckglas
- Weisses Tomatenmousse und Kräutercrostini im Weckglas

HAUPTGANGBUFFET

1

CHF 35.00

Pouletstroganoff, Wildreis, Peperoni, Essiggurken, Crème fraiche
Schweinscarbraten, Champignonrahmsauce, Fettuccine, glasierte Karotten mit Erbsen
Käsespätzli, Gemüsewürfel und knusprige Zwiebelringe

2

CHF 42.00

Rinderbraten nach Burgunder Art, Kartoffelstock, Bohnen
Schweinspiccata, Weissweinrisotto, Broccoli
Äplermagronen mit Apfelmus, Käsesauce, Kartoffeln und Zwiebelschweize

3

CHF 45.00

Riesencrevetten, Zitronen-Rucolarisotto und mediterranes Gemüse
Crispy Beef, Honig, Chili, Jasminreis und Wokgemüse
Hausgemachte Spaghetti Carbonara, Specksauce und Parmesan

4

CHF 65.00

Kalbsgeschnetzelte Zürcher-Art Spätzli und Mischgemüse
Roastbeef mit Sauce béarnaise Kartoffelgratin und Blumenkohl
Indonesische Nudelpfanne, Curry, Sojasauce, Sesam, Edamame, Lauch und Rüebl

DESSERTBUFFET

Dessertschnitten & Torten Buffet

CHF 7.00

Auswahl aus Tschirky's Tortensortiment

- Schnitten: Himbeer-Quark, Crèmeschnitte, Erdbeer Joghurt, Schwarzwälder, Himbeer-Blätterteig, Schweden, Vanille-Schoggidiplomat, Waldbeer,
- Torten: Himbeer-Blätterteig, Vacherin
- **Saisonale Schnitten:** Vermicelles, Erdbeer-Blätterteig, Choc gateaux Haselnuss
- **Saisonale Torten:** Sachertorte, Vermicelles, Cheesecake, Erdbeer-Blätterteig

Mini Patisserie Buffet

CHF 16.00

Auswahl aus Tschirky Mini-Patisserie Sortiment (bis zu 10 Sorten)

- Schnitten: Crèmeschnitte Diplomat, Choc gateaux Haselnuss, Himbeer Quark, Schwarzwälder, Schweden
- Törtli: Himbeer, Mousse Grand Cru, Pate a choux
- **Saisonal:** Vermicelles-Törtli, Erdbeer-Törtli, Heidelbeer-Törtli, Kiwi-Törtli

Dessert Buffet Deluxe

CHF 23.00

Auswahl aus Tschirky Mini-Patisserie Sortiment (bis zu 12 Sorten)
Käsebuffet mit 5 regionalen Käsen mit Birnenbrot & diversen Chutneys
Glacestation mit 6 hausgemachten Glacesorten

- Sorbet: Erdbeer, Mango, Himbeer
- Rahmglace: Joghurt-Nature, Schokolade, Vanille, Kaffee

KLEINGEDRUCKTES:

- Apéro und Flying Dinner: Mindestbestellmenge 40 Stück pro Gericht
- Tortenbuffet: Mindestbestellmenge 20 Stück pro Sorte/ Wir rechnen 1 Stück pro Gast
- Mini Patisserie Buffet: Mindestbestellmenge 15 Stück pro Sorte/ Wir rechnen 4 Stück pro Gast
- Fleisch- und Fischdeklaration
Schwein, Poulet, Rind, Kalb: Schweiz (Metzgerei Betschart, Schmerikon)
Riesencrevetten: EU Bio (Vietnam)
Felchen/Zander: Schweiz/ Ostsee ((Wespe, Schmerikon oder Zahner, Gommiswald)