

Menüvorschläge

(ab 15 Personen)

Vorschlag 1

Bresaola Carpaccio an Balsamico Dressing mit Ruccula und Parmesan

Saltimbocca vom Rheintaler Poulet oder vom Kalb

Pilz-Broccoli-Risotto

Marsalajus

Tiramisû mit frischen Beeren

Menüpreis mit Poulet

36.50 pro Person

Menüpreis mit Kalb

41.50 pro Person

Vorschlag 2

Buchser Nüsslisalat mit Knoblauchcrôtuns

Schweinspiccata mit Safran-Pilz-Risotto

Broccoliröschen

Apfel-Tarte mit Rosmarin und Vanilleglacé

Menüpreis

31.00 pro Person

Vorschlag 3

Waldpilzrahmsuppe (oder Crèmesuppe nach Saison)

Hausgemachter Hackbraten

Kartoffelstock oder Kartoffelgratin

Gemüse garnitur

Krokant-Parfait auf Aprikosenspiegel

Menüpreis

31.50 pro Person

Vorschlag 4

Antipastavariation mit Auberginentatar auf Kräutercroustini

Tessiner Rindsschmorbraten

Polenta

Champignon-Ragout

Limetten-Mascarpone-Pannacotta mit Pannetonestreusel

Menüpreis

39.50 pro Person

Vorschlag 5

Basilikumtartelette mit Tomaten und Mozzarella auf einem Kräutersalatbeet

Kalbschnitzel an Zitronensauce oder Pilzsauce

Gemüserisotto oder Nudeln

Mandel-mille-feuille mit Beeren und Sorbet

Menüpreis

47.50 pro Person

Vorschlag 6

Hausgemachte Terrine der Saison mit Salatbouquet und hausgemachtem Chutney

Stroganoff vom Rheintaler Poulet oder Rindsfilet

Reis oder Nudeln

Schokoladenmousse "Schneggen"

Menüpreis mit Poulet

39.50 pro Person

Menüpreis mit Rind

49.50 pro Person

Vorschlag 7

Mediterrane Gemüseterrine mit Rauchfleischtatar und Kräutersalat

Jung-Lammfilet mit Rosmarin & Knoblauch

Couscous

Bohnen mit Speck

Gebrannte Zitronengrascrème mit exotischem Fruchtsalat

Menüpreis

51.00 pro Person

Vorschlag 8

Schottisches Wildlachs-Wasabiröllchen auf Sprossensalat mit Honigvinaigrette

Spinat-Ricotta-Ravioli mit Dattarinitomaten

Angus Rindsfilet mit kräftiger Barolosauce

Kartoffelgratin

Gemüseallerlei

Luftiges Quarktörtchen auf Ananascarpaccio mit Krokantparfait

Menüpreis

72.00 pro Person

Vorschlag 9

Tafelspitz mit Rucculamousseline mit Linsenvinaigrette

Kalbescarrée an Schalotten-Thymiansauce mit gebratenen Eierschwämmli

Würfelpommes

Gemüsetrio

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern mit Passionsfrucht-Mangosorbet

Menüpreis

62.00 pro Person

Vorschlag 10

Rheintaler Hochzeitssuppe

Gefülltes Kalbsschnitzel mit Pilzen & Dörrfrüchten auf Blattspinat

Ribelspitzen

Werdenberger Süssmostcrème mit Schaum vom Grabser-Schnäpsli

Menüpreis

41.00 pro Person

Vorschlag 11

Salat mit Kernen

Kräuterhacksteak im Speckmantel & Rindsschmorbraten, Kartoffelstock, Gemüse

Süssmostcrème mit Most marinierten Apfelwürfeln im Glas

Menüpreis

34.00 pro Person

Vorschlag 12

Rauchlachs-Wasabi-Röllchen auf Sprossensalat und Kresse-Honig-Vinaigrette

Sautierte Lammchops in der Kräuterkruste mit Knoblauchjus

Bratkartoffeln & Bohnengemüse

Zitronengras "Catalan" mit exotischem Fruchtsalat

Menüpreis

59.00 pro Person

Vorschlag 13

Blumenkohl-Brokkoli Pannacotta mit Pilzgröstel & Kräutersalat

Kalbssteak mit Schalotten-Thymiansauce

Oliven-Kartoffel-Gnocchi & glasiertes Gemüse

Lauwarmes Tarte-Tatin mit schaumiger Vanillesauce

Menüpreis

62.00 pro Person

Vorschlag 14

Frischkäseterrine auf Kräutersalat mit Tomatenvinaigrette

Irishes Angus Rindsfilet mit Portweinschalotten

Kartoffelgratin & buntes Marktgemüse

Zweifarbigen Panna-Cotta mit Beerencoulis und Mandelhüppe

Menüpreis

59.00 pro Person

Vorschlag 15

Herbstliche Vorspeisenvariation

Jung-Hirschrücken mit Blaubeer-Pfeffersauce

Prättigauer Polenta & Broccoli mit Mandelbutter

Vermicelle auf Meringues

Menüpreis

59.00 pro Person

Vorschlag 16

Kürbismousse mit geräuchertem Wildschweinschinken

Kalbscarée am Stück gebraten mit Eierschwämmli

Mangoldspätzli & Gemüse garnitur

Beerenvariation (Schokoladen-Himbeerschnitte, Erdbeergrütze, Beerensorbet, Tartlette mit Waldbeerenmousse)

Menüpreis

68.00 pro Person

Vorschlag 17

Buchser Nüsslisalat mit Melonenkugeln, Parmaschinken & Nuss-Kernen-Mix

Kürbisschaumsuppe mit seinem Öl

Rheintaler Maispouardenbrust mit Salbei im Speckmantel

Kartoffelgratin & frischem Marktgemüse

Herbstliches Dessertbuffet

Menüpreis

59.00 pro Person

Vorschlag 18

Nüsslisalat mit Avocado, Feigen & Nüssen

Seezungenröllchen mit Blacktiger Riesencrevetten gefüllt auf Selleriecrème mit Safranschaum

Kalbscarée ganz gebraten mit Waldpilzsauce

Kartoffelpüree & Wintergemüse

Birnentiramisû mit Williams & hausgemachtem Schokoladenglacé

Menüpreis

82.00 pro Person

Vorschlag 19

Kürbismousse mit seinem Öl und Kernen und kleines Salatbouquet

Morchel-Lauch-Risotto dazu kräftiger Jus

Perlhuhnbrust mit Salbei im Speckmantel

Kartoffelgratin & frischem Marktgemüse

Blutorangencarpaccio mit Baumnussparfait und Nussknusper

Menüpreis

65.00 pro Person

Vorschlag 20

Tatar von Schottischem Wildlachs im Kräutersalatbeet & Honigvinaigrette

Sautiertes Zanderfilet oder Meerwolffilet mit Kräuterkruste auf Blattspinat & Rieslingschaum

Black Angus Rindsfilet mit kräftiger Barolosauce

Kartoffelgratin & Gemüseallerlei

Luftiges Quarktörtchen mit Ananas-Minzen-Kompott & Krokantglacé

Menüpreis

79.00 pro Person

Vorschlag 21

Herbstliche Vorspeisenvariation mit Salatbouquett

(Kürbismousse im knusper-Kürbismantel, geröstete Waldpilze, überbackene Feige mit Thymian-Frischkäse, Parmaschinkenchips, Trauben)

Zander im Speckmantel auf mediterranem Risotto

Rheintaler Maispoulardenbrust mit Kräuterkruste & kräftiger Jus

Kartoffelgratin und buntes Gemüse

Menüpreis

61.00 pro Person

Vorschlag 22

Buchser Nüsslisalat mit Croutôns

Rieslingschaumsüppchen mit Einlage

Kalbscarée am Stück gebraten mit Schalotten-Thymiansauce

Kartoffelgratin & Gemüse

Tarte Tatin mit Vanillesauce

Menüpreis

64.00 pro Person

Vorschlag 23

Kürbismousse im Kürbiskernenmantel und Hirschmostbröckli

Rotkohlsuppe mit Speckchips

Wildgeschnetzertes mit Spätzli

Rosenkohl mit Speck

Marroniparfait mit Zwetschgenkompott

Menüpreis

58.00 pro Person

Buffetvorschläge (ab 50 Personen)

Salatbuffet

mit diversen Salat nach Saison

Preis für 4 Sorten

8.50 pro Person

Preis für 6 Sorten

12.50 pro Person

Apéro riche mediteran Style

diverse Apérospiessli (mariniertes Poulet, Hackbällchen pikante, Antipasti, Dattel-Speck), Paella mit Fisch und Muscheln , Peperonisuppe oder Minestrone, Vitello-Tonnato Terrine, Chiccorré rosso-Salat mit Pinienkernen und Trauben, Gemüse-Pilz Omlette, Salad Nicoise, Panna Cotta, Tiramisû

Preis

35.00 pro Person

Apéro riche rustico

Apérospiessli (mariniertes Poulet, pikante Hackfleischbällchen, Dattel-Speck), Rauchfleischtatar, Ribelwürfel mit Speck & Käse, Knoblikotlette auf Krautsalat, Kartoffelküchlein mit Rheintaler Forelle, Suppe nach Saison und Absprache, gekochter Tafelspitz mit Tomatenvinaigrette, Gemüsestrudel, Tiroler Cake

Preis

32.00 pro Person

Apéro riche „Gourmet“

Spargelsüppchen mit Parmaschinken IGT „reserva“ auf Focaccia, Vitello-Tonnato Terrine, Spanisches Gemüse-Pilz Omlette, Blacktiger Riesencrevette mit Avocado & Cocktailsauce, Rauchfleischtatar auf Kräutersalat mit Feigenbalsam, mediterrane Crostinis, Bärlauchrissotto mit frischen Morcheln, Rheintaler Maispoulardenspiess auf pikantem Dattarini-Tomatenchutney, Lammfilet Spiess mit Ratatouille, Gewürzorange filets mit Camparisorbet

Preis

47.00 pro Person

Apéro riche "summerfeeling"

diverse Apérospiessli (Poulet Saté, Caprese, Melone-Parma), Tomatensuppe mit Basilikumpesto oder Gazpacho, Vitello-Tonnato Röllchen, Tabouleh Salat, Blacktiger Riesencrevette mit Knoblauch, leichtes Gemüse-Poulet-Currygericht, Forellentatar auf Toast, Focaccia mit Speck und Rosmarin, Himbeer-Tiramisû im Weckglas, Exotischer Fruchtsalat, Sablé zum Kaffee

Preis

38.00 pro Person

Apéro riche "Herbst"

diverse Apérospiessli (pikante Hackfleischbällchen, Käse-Trauben, Dattel-Speck), Kürbissuppe mit Kürbiskernöl, Hauspastete mit selbstgemachtem Chutney, Waldpilzrisotto, Rauchfleischtatar, Focaccia mit Speck und Rosmarin, Brownie mit Rheintaler Walnüssen, Marronimousse

Preis

35.00 pro Person

Wok-Buffer

Pouletfleisch | Entenbrust | Rindfleisch | Schweinefleisch (2 Sorten nach Wahl)

Beilagen:

Sojasprossen, Frühlingszwiebel, Lauch, Stangensellerie, Pak-Choi, Peperoni, Karotten, Austernseitlinge & Shiitake Pilze, Bambussprossen, Minimaïs, Jasminreis

Saucenauswahl:

Curry, Szechuan, Sweet&Sour, Asia klassisch (Soja) (2 Sorten nach Wahl)

Preis

39.00 pro Person

Pasta Buffet

Hausgemachte Ravioli | hausgemachte Gnocci | hausgemachte Lasagne
Penne | Spaghetti

(3 Sorten nach Wahl)

Saucenauswahl:

Tomatensauce, all'Arrabbiata., Carbonnara, Pilzsauce, Basilikum Pesto,
Safransauce, Panna e prosciutto, Bolognaise

(3 Sorten nach Wahl)

dazu servieren wir frisch geriebenen Parmesan vom Stück

Preis

29.00 pro Person

Italienisches Buffet

Blattsalat | Salat Caprese | diverse Antipasta von auserlesenen Kleinbauern aus
Italien | Vitello tonnato | Melonenschnitze | Parmaschinken reserva IGT | Carpaccio
von Bresaola DOCG mit Parmesan und Ruccula | eingelegte Crevetten mit
Knoblauch und Olivenöl | Italienische Salami IGT | Foccacia mit Rosmarin

xxx

Lasagne | Spaghetti

Bolognaise | Carbonara

xxx

Kalbsschnitzel mit Zitronensauce, Brasato (Rindsschmorbraten), Ossobucho

Polenta & Risotto | frisches Marktgemüse

Preis

49.00 pro Person

Schweizer Buffet

Vorspeisen Buffet:

Schwartenmagen mit Vinaigrette, Bündlerfleisch, Salsiz & Mostbröckli & Knobli-Kotelette von der Metzgerei Lippuner, Kalbfleischpastete, Kartoffelsalat, Blattsalat, Bohnensalat mit Speck, diverse Käse, Krautsalat

Hauptspeisen Buffet:

Huuswurst oder Waadländer Saucisson (nach Saison) mit Lauchgemüse, Zürcher Geschnetzeltes, Suure Mocke, Dörrbohnen mit Speck & Rippli, Ribelspitzen mit Bergkäsesauce, Pizzokel, Rösti

Preis

46.00 pro Person

Grill-Buffet

Rufen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne.

Preis

nach Absprache

Italienisches Dessertbuffet

Tiramisu, Panna Cotta mit Fruchtsauce nach Saison, Beeren oder Früchte nach Saison, Parfait, Sardinischer Peccorino, Stracciatellaglacé, Camparisorbet

Preis

15.50 pro Person

Schweizer Dessertbuffet

Emmentaler Meringues mit Nidle, Gebrannte Crème, Bündner Nusstorte, Süssmostcrème mit Most von Andis Öpfellädeli, Vanilleglacé, Basler-Läckerli-Parfait

Preis

14.50 pro Person

Dessertbuffet nach Ihrer Wahl (ab 20 Personen)

7 x Süss und 1 x Käse

Preis

14.00 bis 20.00 pro Person

Getränke

Wir beraten Sie gerne. Wir finden immer die passenden Getränke für Ihren Anlass.

Konditionen

Bitte beachten Sie unsere AGB`s welche Sie auf unserer Homepage finden können.

<http://www.marxers.ch>

Diese Vorschläge sollen als Anhaltspunkt dienen. Gerne beraten wir Sie jederzeit persönlich um auf Ihre Wünsche und Ideen einzugehen.

Wir sichern Ihnen schon heute unsere volle Unterstützung zu und würden uns freuen Sie kulinarisch an Ihrem Anlass verwöhnen zu dürfen.

„Genuss hinterlässt bleibende Eindrücke“