

Menüvorschläge 2010

ab 20 Personen

Menü 1 *

Gemischter Blattsalat
an French-Dressing

oder

Rieslingrahmsüppchen
mit Brotcroûtons

☺☺☺

Schweinspiccata "Milanese"
Bratenjus
Weissweinrisotto
Broccoli mit Mandeln

☺

Fr. 32.50 mit Suppe
Fr. 35.50 mit Salat

Menü 2

Blattsalatvariation
an Balsamico-Dressing

oder

Consommé Xavier

☺☺☺

Schweinssteak "Waldmeister Art"
an Pilzrahmsauce
Feine Nudeln
Gemüsebouquet

☺

Fr. 34.00 mit Suppe
Fr. 36.50 mit Salat

Menü 3

Nüsslisalat "Mimosa"

oder

Consommé mit Sherry

☺☺☺

Frische Pouletbrust
mit Pilzrahmsauce
Feine Nudeln
Gemüsevariation

☺

Fr. 27.50 mit Suppe
Fr. 30.50 mit Salat

Menü 4

Gemischter Blattsalat

oder

Steinpilzcrèmesuppe

☺☺☺

Glasierter Schweinskarreebraten
Kartoffelgratin
Gemüsebouquet

☺

Fr. 35.50 mit Suppe
Fr. 38.00 mit Salat

* bis max. 120 Personen

Menü 5 *

Gemischter Blattsalat
an Balsamico-Dressing

oder

Spargelcrèmesuppe

☺☺☺

Red Snapper
Safranrisotto
Broccolirösli

☺

Fr. 35.50 mit Suppe
Fr. 38.00 mit Salat

Menü 6 *

Salatbouquet

oder

Consommé mit Gemüsestreifen

☺☺☺

Zanderfilets "Müllerin Art"
Kreolenreis
Blattspinat

☺

Fr. 33.50 mit Suppe
Fr. 36.00 mit Salat

Menü 7 *

Nüsslisalat "Mimosa"

oder

Broccolicrèmesuppe mit Mandeln

☺☺☺

Gefüllte Pouletbrust "Florentiner Art"
an Rahmsauce
Röstikroketten
Marktfrisches Gemüse

☺

Fr. 34.00 mit Suppe
Fr. 36.50 mit Salat

Menü 8

Kleiner Salatteller "Römertor"

oder

Consommé mit Sherry

☺☺☺

Kalbsgeschnetztes "Casimir"
an einer leichten Curryrahmsauce
mit Früchten garniert
serviert im Reising

oder

Kalbsgeschnetztes „Zürcher Art“
mit Champignonrahmsauce
Feine Nudeln
Gemüsebouquet

☺

Fr. 41.00 mit Suppe
Fr. 43.50 mit Salat

* bis max. 120 Personen

Menü 9

Salatbouquet
oder
Consommé mit Sherry



Schweinsfiletmedaillons
mit zweierlei Saucen
Kartoffel-Kroketten
Gemüsebouquet



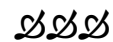
Fr. 38.50 mit Suppe
Fr. 41.00 mit Salat

Menü 10 *

Tomatensalat "Caprese"
mit Mozzarella

oder

Consommé mit Sherry



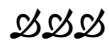
Kalbspiccata "Milanese"
Safranrisotto
Gemüsevariation



Fr. 42.50 mit Suppe
Fr. 47.50 mit Salat

Menü 11 *

Salatbouquet
oder
Steinpilzcrèmesuppe



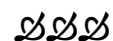
Lammrückenfilet mit Rosmarin
Kartoffelgratin
Gemüsebouquet



Fr. 42.50 mit Suppe
Fr. 45.00 mit Salat

Menü 12 *

Gemischter Blattsalat
oder
Consommé mit Gemüsestreifen



Kalbsschnitzel
mit Edelpilzen an Rahmsauce
Feine Nudeln
Gemüsebouquet



Fr. 47.50 mit Suppe
Fr. 50.00 mit Salat

* bis max. 120 Personen

Menü 13

Salatvariation
an Himbeer-Dressing
oder
Consommé mit Backerbsen

☺☺☺

Glasierter Kalbsbraten
nach Art des Chefs
Dauphine-Kartoffeln
Gartengemüse

☺

Fr. 41.50 mit Suppe
Fr. 44.00 mit Salat

Menü 14 *

Grüner Blattsalat
oder
Consommé mit Eierstich

☺☺☺

Kalbshaxe "Cremolata"
Weissweinrisotto
Gemüsevariation

☺

Fr. 39.50 mit Suppe
Fr. 42.00 mit Salat

Menü 15 *

Salatbouquet
oder
Consommé mit Flädli

☺☺☺

Entrecôte
Kräuterbutter
Kartoffel-Kroketten
Gemüsebouquet

☺

Fr. 46.00 mit Suppe
Fr. 48.50 mit Salat

Menü 16

Gemischter Blattsalat
oder
Broccolicrèmesuppe

☺☺☺

Rindsschmorbraten "Tessiner Art"
Risotto mit Pilzen
Gemüsebouquet

☺

Fr. 43.00 mit Suppe
Fr. 45.50 mit Salat

* bis max. 120 Personen

Menü 17

Nüsslisalat "Elsässer Art"
mit Speckknusperli und Croûtons

oder

Consommé mit Gemüsewürfeln

☺☺☺

Schweinsfilet im Teigmantel
an Madeirasauce
Dauphine-Kartoffeln
Verschiedene Gemüse

☺

Fr. 41.50 mit Suppe
Fr. 44.00 mit Salat

Menü 18

Bouillon mit Eierstich

☺☺☺

Salatbouquet
mit geräucherter Entenbrust

☺☺☺

Schweinssteak "Calvados"
mit karamellisierten Apfelstückchen
Gemüsevariation
Feine Nudeln

☺

Fr. 46.50

Menü 19 *

Tomatensalat
mit Basilikumdressing

oder

Consommé mit Sherry

☺☺☺

Lammrackets rosa gebraten
an Provenzalischer Sauce
Weissweinsrisotto
Gemüsebouquet

☺

Fr. 47.00 mit Suppe
Fr. 50.50 mit Salat

Menü 20

Pfefferterrine
mit Waldorfsalat
an Preiselbeer-Relish

oder

Broccolicrèmesuppe

☺☺☺

Kalbskarreebraten
an Pilzrahmsauce
Butternudeln
Gemüsebouquet

☺☺☺

Fr. 64.50 mit Suppe
Fr. 72.50 mit Terrine

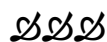
* bis max. 120 Personen

Menü 21

Norwegischer Räucherlachs
mit Meerrettichschaum
garniert mit Selleriesalat



Consommé mit Gemüsestreifen



Rindsfilet rosa gebraten
an Pfefferrahmsauce
und Sauce Béarnaise
Kartoffel-Kroketten
Gemüsebouquet



Fr. 73.50

Im Preis sind zwei Partybrötchen inbegriffen

Die Menüs sind ohne Nachservice kalkuliert.

Zuschläge Nachservice:

Fr. 6.00 pro Person mit Nachservice von Fleisch und Beilagen
Fr. 3.50 pro Person mit Nachservice von Beilagen ohne Fleisch

Ab 150 Personen und einem Menüpreis ab Fr. 50.00
offerieren wir Ihnen die Saalmiete.
Verlängerung pro Stunde Fr. 275.00
Wir freuen uns auf Sie!

**HOTEL-RESTAURANT
RÖMERTOR**

Ihr Partner für jeden Anlass!

Unsere Dessertauswahl

Hausgemachtes Crème Caramel mit Rahm	Fr. 7.90
Gemischtes Eis mit Rahm	Fr. 8.50
Coupe Maison	Fr. 9.50
Frischer Fruchtsalat	Fr. 9.50
Eisroulade mit Fruchtsauce und Waldbeeren	Fr. 9.50
Hausgemachtes Panna cotta mit Früchten garniert	Fr. 9.50
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanille-Eis und Rahm	Fr. 9.50
Frische Ananas mit Zitronen- und Mangosorbet	Fr. 9.50
Frische Ananas mit Vanille-Eis an Honigsauce mit Rahm	Fr. 9.50
Parfait Maison garniert mit Früchten	Fr. 9.50
Sorbet Colonel	Fr. 9.50
Hausgemachtes Schokoladenmousse mit Rahm	Fr. 9.50
Coupe Danmark mit Rahm	Fr. 9.50

Dessertbuffet à discrétion

Frischer Fruchtsalat, Beerengratin, Früchtekorb
Panna cotta, Crème Caramel, Vanilleflan
Diverse Eis-Sorten, Früchtetörtchen
Kleine Patisseriestückchen und Schokoladenmousse

mit Käseplatte	Fr. 26.50
ohne Käseplatte	Fr. 21.50

Hausgemachte Torten und Kuchen

Gedeckter Apfelstreuselkuchen	Fr. 6.50
Linzertorte	Fr. 6.50
Rüebliorte	Fr. 6.50
Schokoladen-Geburtstagskuchen	Fr. 6.80
Hausgemachte Schwarzwäldertorte	Fr. 6.80
Hausgemachte Beerentorte (je nach Saison)	Fr. 6.50
Eistorte "Romanoff"	Fr. 6.50