



◆ Buffet ◆

Preise inkl. Service und 7.6% MWst. • Prix service et 7.6% TVA inclus • Prices incl. service and 7.6% VAT

Haus zum Rueden  
Restaurant • Constaffelsaal • Ruedenstübli  
Willi Gloor • Limmatquai 42 • 8001 Zürich • Telefon +41 (0)44 261 95 66 • Fax +41 44 261 18 04  
info@hauszumrueden.ch • www.hauszumrueden.ch

**Buffet entré**

Saumon fumé d'Irlande  
Cocktail de crevettes  
Vitello Tonnato  
Terrine de foie gras d'oise au mangue  
Terrine de légumes  
Melon de jambon de Serrano  
Avocat au vinaigrette

**Salades**

Tomates et mozzarella au Balsamico  
Concombres à l'aneth  
Maïs au curry  
Doucette  
Salade vertes

Croûtons et oeuf

**Sauce**

Cocktail  
Mousse au raifort

Fr. 42.00 par personne  
Fr. 37.00 par personne sans foie gras  
avec Terrine maison  
Minimum 30 personnes

**Vorspeisen Buffet**

Irischer Rauchlachs  
Crevettencocktail  
Vitello Tonnato  
Gänseleberterrine mit Mangokompott  
Gemüseterrine  
Melone mit Serranoschinken  
Avocados mit Vinaigrette

**Salate**

Tomaten-Mozzarella mit Balsamico  
Gurkensalat mit Dill  
Maissalat mit Curry  
Nüsslisalat  
Blattsalat

Croûtons und Ei

**Saucen**

Cocktail  
Meerrettichschaum

Fr. 42.00 pro Person  
Fr. 37.00 pro Person ohne Gänseleber  
aber mit Hausterrine  
Minimum 30 Personen

**Starter Buffet**

Irish smoked salmon  
Baby shrimps  
Vitello Tonnato  
Goose liver terrine with mango  
Vegetable terrine  
Melon with Serrano ham  
Avocados with vinaigrette

**Salads**

Tomato-mozzarella with Balsamico  
Cucumber with dill  
Corn with curry  
Lamb's lettuce  
Green salad

Croutons and egg

**Sauce**

Cocktail  
Horseradish

Fr. 42.00 per person  
Fr. 37.00 per person without  
goose liver but house terrine  
Minimum 30 persons

## Buffet italienne

### Plats froids

Antipasta de légumes  
Cœurs d'artichaut à l'huile d'olive au citron  
Vitello Tonnato  
Jambon de Parme et Coppa  
Melon  
Olives

### Pain

Ciabatta et pain aux olives

### Salades

Tomates et mozzarella au basilic  
Champignons marinés  
Fruits de la mer  
Laitue divers sauce italienne

### Plats chauds

Saltimbocca avec risotto au safran  
Tranche de saumon sauce au rucola-Prosecco  
Crevettes géantes sautées à l'ail  
Lasagne  
Gnocchi piémontaise  
Epinards et fenouil

### Dessert

Tiramisù  
Panna Cotta  
Salade de fruits frais au Maraschino  
Glace Straciatella  
Crème d'amaretto  
Quatre fromages, choix de pain

Fr. 94.00 par personne  
Minimum 30 personnes

## Italienisches Buffet

### Kalte Vorspeisen

Antipasta von verschiedenen Gemüsen  
Artischockenherzen in Limonenolivenöl  
Vitello Tonnato  
Parmaschinken und Coppaschinken  
Melone  
Oliven eingelegt

### Brot

Ciabatta und Olivenbrot

### Salate

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum  
Marinierter Pilzsalat  
Meeresfrüchtesalat  
Blattsalate mit ital. Dressing

### Warme Speisen

Saltimbocca mit Safranrisotto  
Salmschnitte mit Prosecco-Rucola-Sauce  
Gebratene Riesengarnelen mit Knoblauch  
Lasagne  
Kartoffelgnocchi  
Blattspinat und Fenchelgemüse

### Dessert

Tiramisù  
Panna Cotta  
Fruchtsalat mit Maraschino  
Straciatellaglace  
Amarettocrème  
4 verschiedene Käse mit Brotauswahl

Fr. 94.00 pro Person  
Minimum 30 Personen

## Italian Buffet

### Cold starter

Vegetables antipasti  
Artichoke hearts with limes olive oil  
Vitello Tonnato  
Parma ham and Coppa  
Melon  
Olives

### Bread

Ciabatta and olive bread

### Salads

Tomato with mozzarella and basil  
Marinated mushrooms  
Seafood  
Assorted leave salad, italian dressing

### Hot dishes

Saltimbocca with saffron risotto  
Salmon slice with rucola-Prosecco sauce  
Sauteed prawns with garlic  
Lasagne  
Potato gnocchi  
Spinach and fennel

### Dessert

Tiramisù  
Panna Cotta  
Fresh fruit salad with Maraschino  
Straciatella ice cream  
Amaretto cream  
Four Italian cheese with bread

Fr. 94.00 per person  
Minimum 30 persons

## Buffet Suisse

### Plats froids

Viande séchée du Valais  
Jambon cru des Grisons  
Mortadella sur salade de lentils  
Truites fumées marinées  
Pâté maison

### Salades

Mâches Mimosa  
Salade divers  
Bettraves rouges  
Pommes de terre à l'huile de noix  
Chou  
Tomates

### Plats chauds

Emincé de veau Zurichoise  
Tranche de saumon à la Bâloise  
Filets de perches frites  
Boeuf braisé au vin rouge de Merlot  
Risotto au safran  
Rösti  
Haricots séchés et carottes au lard

### Dessert

Crème caramel  
Crème brûlée à la Grand-mère  
Tarte aux carottes argovienne  
Tarte au Kirsch de Zoug  
Salade de fruits de la campagne  
Glace vanille et crème Chantilly  
Mousse au chocolat "Toblerone"  
Choix de fromages suisse et corbeille de pain

Fr. 89.00 par personnes  
Minimum 40 personnes

## Schweizer Buffet

### Vorspeise

Walliser Trockenfleisch  
Bündner Rohschinken  
Mortadella auf Linsensalat  
Geräucherte Forellenfilets mariniert  
Hauspastete

### Salate

Nüsslisalat mit Ei  
diverse Blattsalate  
Randensalat  
Kartoffelsalat mit Nussöl  
Kabissalat  
Tomatensalat

### Warme Speisen

Zürcher Geschnetzeltes  
Basler Salm  
Egglfilets im Weinteig  
Brasato mit Merlot  
Safranrisotto  
Rösti  
Dörrbohnen und Karotten mit Speck

### Dessert

Karamelköppli  
Gebrannte Creme nach Grossmutter Art  
Aargauer Rübiltorte  
Zuger Kirschtorte  
Salat von heimischen Früchten  
Vanilliglace und Schlagrahm  
Tobleronemousse  
Auswahl an Schweizer Käse mit Brotauswahl

Fr. 89.00 pro Person  
Minimum 40 Personen

## Swiss Buffet

### Cold Starter

Air dried beef from Valais  
Air dried ham from Grisons  
Mortadella on lentil salad  
Marinated smoked trout  
Veal pâté

### Salads

Lambs lettuce "Mimosa"  
Assorted salads  
Beetroot salad  
Potato salad with nuts oil  
Cabbage salad  
Tomato salad

### Hot dishes

Sliced veal Zurich style  
Salmon Basel style  
Fried filets of perch  
Braised beef in Merlot red wine  
Risotto with saffron  
Rösti  
Dried beans with carrots and bacon

### Dessert

Caramle custard  
Burned cream  
Carrot cake  
Kirsch tart Zoug style  
Fruit salad  
Vanilla ice cream and whipped cream  
Toblerone chocolat mousse  
Assorted swiss cheese and bread

Fr. 89.00 per Person  
Minimum 40 persons

## Buffet I

### Plats froids

Saumon fumé d'Irlande  
Vitello Tonnato  
Jambon de Serrano  
Cœurs d'artichaut à l'huile d'olive au citron  
Cocktail de crevettes

### Salades

Fermier  
Laitues sauce français  
Tomates et mozzarella au basilic  
Maïs au curry

### Plats chauds

Carré de veau au Porto rouge  
Dorade Royale aux tomates  
Poularde de maïs aux herbes  
Ravioli d'épinards  
Gratin d'aubergines  
Légumes du marché  
Pommes de terre sautées aux poivrons  
Riz à la ciboulettes

### Dessert

Tiramisù  
Mousse au chocolat  
Salade de fruits frais  
Cassata  
Crème caramel  
Crème au cidre  
Quatre fromages et choix de pain

Fr. 105.00 par personne  
Minimum 30 personnes

## Buffet I

### Kalte Vorspeisen

Irischer Rauchlachs  
Vitello Tonnato  
Serranoschinken  
Artischocken in Limonenolivenöl  
Crevettencocktail

### Salate

Farmersalat  
Blattsalate mit Frenchdressing  
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum  
Curry-Mais-Salat

### Warme Speisen

Kalbscarrébraten mit Portweinsauce  
Gebratene Goldbrassenfilets mit Tomaten  
Maispouardenbrüste mit Kräutern  
Spinatravioli  
Auberginenauflauf  
Marktgemüse  
Bratkartoffeln mit Peperoni  
Schnittlauchreis

### Dessert

Tiramisù  
Schokoladenmousse  
Fruchtsalat  
Cassata  
Karamelköpfl  
Süssmostcrème  
4 verschiedene Käse mit Brotauswahl

Fr. 105.00 pro Person  
Minimum 30 Personen

## Buffet I

### Cold starter

Irish smoked salmon  
Vitello Tonnato  
Serrano ham  
Artichoke hearts with limes olive oil  
Baby shrimp cocktail

### Salads

Farmers  
Lettuce with french dressing  
Tomato with mozzarella and basil  
Corn with curry

### Hot dishes

Rack of veal with Portwine sauce  
Sauted fillet of gilt head bream with tomatoes  
Poularde breast with fresh herbs  
Spinach ravioli  
Gratinated egg plants  
Market fresh vegetables  
Browned potatoes with peppers  
Rice with cive

### Dessert

Tiramisù  
Chocolate mousse  
Fresh fruit salad  
Cassata  
Caramel custard  
Sweet cider cream  
4 cheese with assorted bread

Fr. 105.00 per person  
Minimum 30 persons

## Buffet II

### Plats froids

Viande des Grison à l'huile d'olive, Prmesan  
Vitello Tonnato  
Terrine de foie gras d'oie, compote de mangue  
Saumon fumé d'Irlande  
Cocktail de crevettes  
Jambon de Parme et melon

### Salades

Fermier  
Laitues avec sauce français  
Tomates et Mozzarella au basilic  
Maïs au curry

### Plats chauds

US-Filet de boeuf avec beurre aux herbes  
et sauce béarnaise  
Carré de veau sauce à la crème au cognac  
Filets de Saint Pierre aux tomates séchées  
Ravioli maison aux épinards  
Riz sauvage  
Nouilles au beurre  
Choix de légumes

### Dessert

Mousse au chcolat  
Baies frais, crème Chantilly  
Salade de fruits frais  
Cassata, glace à la vanille  
Tourte mascarpone  
Crème brûlée

Plat de fromages et corbeille de pain

Fr. 124.00 par personne  
Minimum 30 personnes

## Buffet II

### Kalte Vorspeisen

Bündnerfleisch mit Olivenöl und Parmesan  
Vitello Tonnato  
Gänseleberterrine mit Mangokompott  
Irischer Rauchlachs  
Crevettencocktail  
Parmaschinken mit Melonen

### Salate

Farmersalat  
Blattsalate mit Frenchdressing  
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum  
Mais mit Curry

### Warme Speisen

US-Rindsfilet mit Kräuterbutter und  
Sauce Bearnaise  
Kalbscarrébraten mit Cognacrahmsauce  
Sankt Peters Fisch mit getrockneten Tomaten  
Spinatravioli  
Wildreis  
Butternudeln  
Gemüse assortiert

### Dessert

Schokoladenmousse  
Frische Beeren mit Schlagrahm  
Fruchtsalat  
Cassata, Vanilleeis  
Mascarpone Torte  
Gebrannte Creme

Käseplatte mit Brotkorb

Fr. 124.00 pro Person  
Minimum 30 Personen

## Buffet II

### Cold starter

Air dried beef with olive oil and Parmesan  
Vitello Tonnato  
Goose liver terrine with mango compot  
Irish smoked salmon  
Baby shrimp cocktail  
Parma ham with melon

### Salads

Farmers  
Lettuce with french dressing  
Tomato with Mozzarella and basil  
Corn with curry

### Hot dishes

US-Fillet of beef with herb butter and  
bearnaise sauce  
Rack of veal with Cognac cream sauce  
Fillet of John Dory with dried tomatoes  
Spinach ravioli  
Wild rice  
Noodles in butter  
Market fresh vegetables

### Dessert

Chocolate mousse  
Fresh berries with whipped cream  
Fresh fruit salad  
Cassata, vanilla ice cream  
Mascarpone tart  
Crème brûlée

Cheese plate and choice of bread

Fr. 124.00 per person  
Minimum 30 persons

## Buffet de Gala I

### Plats froids

Pâté Maison, Galantine de volaille  
Terrine de la saison, Avocats Carmen  
Tranche de melon, Régal des Grisons  
Jambon de Parme

### Poissons et crustacés

Coupe de crevettes, Salade de fruits de mer  
Saumon fumé et mariné,  
Truite fumée

### Plats chauds

Carré de veau glacé, Roastbeef à l'anglaise  
Sauce aux truffes  
Coquelettes à la bourguignonne  
Pommes sautées, Gratin dauphinois  
Riz pilav, Légumes du marché

### Salades

Tomates, endives, russe, maïs,  
mâches et laitue divers

### Sauces

Raifort, Cumberland, Cocktail

### Buffet de dessert

Mousse de la saison, Mousse au chocolat  
Mousse au chocolat blanc  
Charlotte Royal, Tourte au citron  
Tourte au mascarpone  
Panna Cotta, Crème caramel  
Les trois sorbet  
Glacé à la vanille, Plats aux fruits frais  
Baies selon saison et crème Chanilly  
Salade de fruits frais  
Plat de fromages et choix de pains

Fr. 130.00 par personne  
Minimum 30 personnes

## Buffet de Gala I

### Kalte Vorspeise

Hauspastete, Geflügel Galantine  
Terrine nach Saison, Avocados Carmen  
Melone, Bündnerplatte  
Parmaschinken

### Fisch und Krustentiere

Crevetten, Meeresfrüchtesalat  
Lachs geräuchert und mariniert  
Geräuchte Forellenfilets

### Warme Speisen

Kalbscarré und Roastbeef englische Art  
Trüffelsauce  
Hähnchen in Rotwein  
Bratkartoffeln, Kartoffelgratin  
Pilawreis, Marktgemüse

### Salate

Tomaten, Endiven, Nüssli, Blattsalate  
Russischer, Mais

### Sauces

Meerrettich, Cumberland, Cocktail

### Dessertbuffet

Mousse nach Saison, Schokoladenmousse  
Weisse Schokoladenmousse  
Charlotte Royal, Zitronentorte  
Mascarpone-torte  
Panna Cotta, Crème Caramel  
Drei verschiedene Sorbets  
Vanilleeis, Früchteplatte  
Frische Beeren nach Saison mit Schlagrahm  
Fruchtsalat  
Käseplatte mit Brotkorb

Fr. 130.00 pro Person  
Minimum 30 Personen

## Buffet de Gala I

### Cold Starter

Homemade pate, Chicken galantine  
Seasonal terrine, Avocados Carmen  
Melon, air dried beef from Grison  
Raw ham, Parma ham

### Fish and crustceans

Baby shrimp cocktail, seafood salad,  
smoked and marinated salmon  
Smoked trout

### Hot plates

Rack of veal and Roastbeef English style  
Trufflesauce  
Chicken in red wine  
Sauteed and gratinated potatoes  
Pilav rice, market fresh vegetables

### Salads

Tomato, Belgian endives, lamb's lettuce  
Russian, sweet corn

### Sauces

Horserradish, Cumberland, Cocktail

### Dessert buffet

Seasonal mousse, Chocolate mousse  
White chocolate mousse  
Charlotte Royal, Lemon tart  
Mascarpone tart  
Panna Cotta, Caramel custard  
3 sherbets  
Vanilla ice cream, fruit platter  
Fresh berries with whipped cream  
Fruit salad  
Assorted cheese tray with choice of bread

Fr. 130.00 per person  
Minimum 30 persons

## Buffet de Gala II

### Plats froids

Terrine de foie gras, Pâté de lapin  
Terrine de légumes, Vitello Tonnato  
Melon glacé, Jambon de Parme  
Coppa et viande des Grisons

### Poissons et crustacés

Salade de fruits de mer, Cocktail de scampis  
Escalope de homard, Côtelette de saumon  
Espaudon fumé, Saumon mariné

### Plats chauds

US-Filet de boeuf rôti, sauce aux truffes  
Carré de veau, Poulet de grain au curry  
Pommes dauphinois, Riz blanc  
Légumes du marché

### Salades

Laitue, tomates, Andalouse, mâches, Waldorf,  
Concombres, Carottes, Endives aux herbes

### Sauces

Cocktail, Mayonnaise, Cumberland  
Crème aigre

### Buffet de dessert

Mousse de la saison, Mousse au chocolat  
Mousse au chocolat blanc  
Charlotte Royal, Tourte au citron  
Tourte au mascarpone  
Panna Cotta, Crème caramel  
Sorbet au citron vert, fraises et de la saison  
Glacé à la vanille, Plats aux fruits frais  
Baies selon saison et crème Chanilly  
Salade de fruits frais  
Plat de fromages et choix de pains

Fr. 148.00 par personne  
Minimum 30 personnes

## Buffet de Gala II

### Kalte Vorspeisen

Gänseleberterrine, Kaninchenpastete  
Gemüseterrine, Vitello Tonnato  
Melone, Parmaschinken  
Coppa und Bündnerfleisch

### Fisch und Krustentiere

Meeresfrüchtesalat, Scampi Cocktail  
Hummermedaillons, Salmkotelette  
Geräucherter Scherfffisch, mariniertes Lachs

### Warme Speisen

US-Rindsfilet mit Trüffelsauce  
Kalbscarrébraten, Maispoularde in Curry  
Gratin dauphinois, Reis  
Gemüse vom Markt

### Salate

Blattsalate, Tomaten, Andalouse, Nüssli, Waldorf  
Gurken, Karotten, Endivien mit Kräuter

### Saucen

Cocktail, Mayonnaise, Cumberland,  
Sauerahm

### Dessertbuffet

Mousse nach Saison, Schokoladenmousse  
Weisse Schokoladenmousse  
Charlotte Royal, Zitronentorte  
Mascarpone-torte  
Panna Cotta, Crème Caramel  
Sorbet Zitronen, Erdbeer und nach Saison  
Vanilleeis, Früchteplatte  
Frische Beeren nach Saison mit Schlagrahm  
Fruchtsalat  
Käseplatte mit Brotkorb

Fr. 148.00 pro Person  
Minimum 30 Personen

## Buffet de Gala II

### Cold Starter

Goose liver terrine, rabbit pate  
Vegetable terrine, Vitello Tonnato  
Melon, Parma ham  
Coppa and air dried beef from Grison

### Fish and crustceans

Seafood salad, Scampi cocktail  
Lobster médaillons, Salmon cutlet  
Smoked swordfish, marinated salmon

### Hot plates

US-Fillet of beef with trufflesauce  
Roasted rack of veal, Chicken curry  
Gratinated potatoes, rice  
Market fresh vegetables

### Salads

Lettuce, tomatoes, Andalouse, lamb's lettuce  
Waldorf, carrots, Belgian endives with herbs

### Sauce

Cocktail, Mayonnaise, Cumberland  
Sour cream

### Dessert buffet

Seasonal mousse, Chocolate mousse  
White chocolate mousse  
Charlotte Royal, Lemon tart  
Mascarpone tart  
Panna Cotta, Caramel custard  
Lemon, strawberry and seasonal sherbets  
Vanilla ice cream, fruit platter  
Fresh berries with whipped cream  
Fruit salad  
Assorted cheese tray with choice of bread

Fr. 148.00 per person  
Minimum 30 persons