



◆ Buffet ◆

Preise inkl. Service und 8.% MWst. • Prix service et 8.% TVA inclus • Prices incl. service and 8.% VAT

Haus zum Rueden
Restaurant • Rueden Bar • Constaffelsaal • Ruedenstuebli
Willi Gloor • Limmatquai 42 • 8001 Zürich • Telefon +41 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'oie au mangue
Terrine de légumes
Melon de jambon de Serrano
Avocat au vinaigrette

Salades

Tomates et mozzarella au Balsamico
Concombres à l'aneth
Mais 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
Maïssalat mit Curry
Nüssli-salat
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
Trites 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. 92.00 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

Karamelköpfl
Gebrannte Creme nach Grossmutter Art
Aargauer Rübli torte
Zuger Kirschtorte
Salat von heimischen Früchten
Vanilleglace und Schlagrahm
Tobleronemousse
Auswahl an Schweizer Käse mit Brotauswahl

Fr. 92.00 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. 92.00 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. 109.00 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
Maispoulardenbrüste mit Kräutern
Spinatravioli
Auberginenaufauf
Marktgemüse
Bratkartoffeln mit Peperoni
Schnittlauchreis

Dessert

Tiramisù
Schokoladenmousse
Fruchtsalat
Cassata
Karamelköpfli
Süsstostcrème
4 verschiedene Käse mit Brotauswahl

Fr. 109.00 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
Sautéed 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. 109.00 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 chocolat
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. 126.00 par personne
Minimum 30 personnes

Buffet II

Kalte Vorspeisen

Bündnerfleisch mit Olivenöl und Parmesan
Vitello Tonnato
Gänseleberferrine 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 Béarnaise
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. 126.00 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-Filet 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. 126.00 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 Chantilly
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

Crevettes, Meeresfrüchtesalat
Lachs geräuchert und mariniert
Geräucherte Forellenfilets

Warme Speisen

Kalb carré 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 tarte
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 crustaceans

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

Horseradish, 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
Espadon 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 Chantilly
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

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

Fisch und Krustentiere

Meeresfrüchtesalat, Scampi Cocktail
Hummermédaillons, Salmkotelette
Geräucherter Scherfffisch, marinierter 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,
Sauerrahm

Dessertbuffet

Mousse nach Saison, Schokoladenmousse
Weisse Schokoladenmousse
Charlotte Royal, Zitronentorte
Mascarpone tarte
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 crustaceans

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

Hot plates

US-Filet 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