

Berggasthaus Hand

Cateringmenues



Berggasthaus Hand – Ibergereggsstrasse 35
CH-6432 Rickenbach b. Schwyz

Telefon: +41 (0)41 811 23 62

info@berggasthaus-hand.ch – www.berggasthaus-hand.ch

Sie planen ein Event?

Gerne beraten wir Sie über unsere Angebote und stimmen uns mit Ihren Wünschen ab. Um Sie auf unsere Leckereien einzustimmen haben wir unsere Cateringkarte kreiert welche sich zusammen mit Ihnen auf eine kulinarische Reise begibt.

Sie als Gastgeber möchten Ihre Gäste verwöhnen und wir helfen Ihnen gerne dabei. Einige Menüs sind schon zusammengestellt aber Sie dürfen Ihre persönlichen Wünsche bekanntgeben, an den Menüs Änderungen vornehmen und ihre Anregungen weitergeben.

Wir versprechen Ihnen schon heute, dass wir mit unserer Leidenschaft und unserer Erfahrung Ihrem Fest die kulinarische Krone aufsetzen werden.

Haben Sie Fragen? Kontaktieren Sie uns ganz unverbindlich.

Cocktail und Apéro

Cocktailcanapés mit feiner Forellenmousse	Fr. 3.50/Stk.
Cocktailcanapés mit einer Mousse von der Entenleber	Fr. 3.50/Stk.
Cocktailcanapés mit Rindstartar	Fr. 3.50/Stk.
Räucherlachs-Pikelets	Fr. 3.50/Stk.
Truthahn-Piklets mit Preiselbeeren	Fr. 3.50/Stk.
Hühnerleberpâté auf Halbmondtoasts	Fr. 3.50/Stk.
Schnittlauch-Crêpes mit geräucherter Forelle	Fr. 3.50/Stk.
Hühnerspiesschen mit hausgemachtem Saté	Fr. 3.50/Stk.
Blätterteig-Gipfeli, gefüllt mit Schinken und Creme fraîche	Fr. 3.50/Stk.
Spießchen mit frischen Kirschtomaten und Mozzarellakugeln	Fr. 3.50/Stk.
Karamalisierte Äpfel auf Pumpnickel	Fr. 3.50/Stk.



Menuvorschläge

I.

Gemischter Salat

Schweinshalsbraten an seinem Jus
Weissweinsrisotto

Fr. 27.50

II.

Fleischbrühe nach Grossmutter Art

Schweinsrahmschnitzel
Butternudeln und Gemüse garnitur

Fr. 27.50

III.

Hausgemachte Metzgerterrine

Schinken im Brotteig
Kartoffelsalat
Blattsalate in der Schüssel serviert

Schwarzwälder-Japonais

Fr. 38.50

IV.

Bunter Blattsalat mit sautierten Champignons und Specklardons

Schwarzwurzelcremesuppe mit Chnoblicroûtons

„Chronäbratä“ vom Schwein an Orangenjus
Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

Rumtopf mit Vanilleglace

Fr. 57.50

V.

Marinierter, leichtgeräucherter Stör an einer Senf-Dill-Sauce

Klare Gemüsesuppe mit Einlage

Schweinsfilet mignon an grüner Pfeffersauce
Duchessekartoffeln und Gemüse garnitur

Hausgemachtes Schokoladenmousse

Fr. 58.50



Menuvorschläge

VI.

Landrauchschinken mit Zigerschaum und Nüsse

Gelberbssuppe mit Gnagi und Speckstreifen

Gespickter Rindsbraten an seinem Jus

Kartoffelstock und Gemüse garnitur

Lebkuchen mit Rahm

Fr. 52.50

VII.

Bunter Blattsalat

mit Champignons, Brotcroutons und Specklardons

Rosa gebratenes Roastbeef, serviert mit Bearnersauce

Kartoffelgratin begleitet von feinen Spargeln (saisonal)

Frischer Fruchtsalat mit Kirsch und Pfefferminze

Fr. 68.50

VIII.

Blätterteigpastetchen gefüllt mit Steinpilzragout

Doppelte Kraftbrühe mit Eierstich

Zwischenrippenstück am Stück gebraten "Gastronome"

Rosmarinkartoffeln und Gemüse garnitur

Parfait "Grand Marnier"

Fr. 67.50

IX.

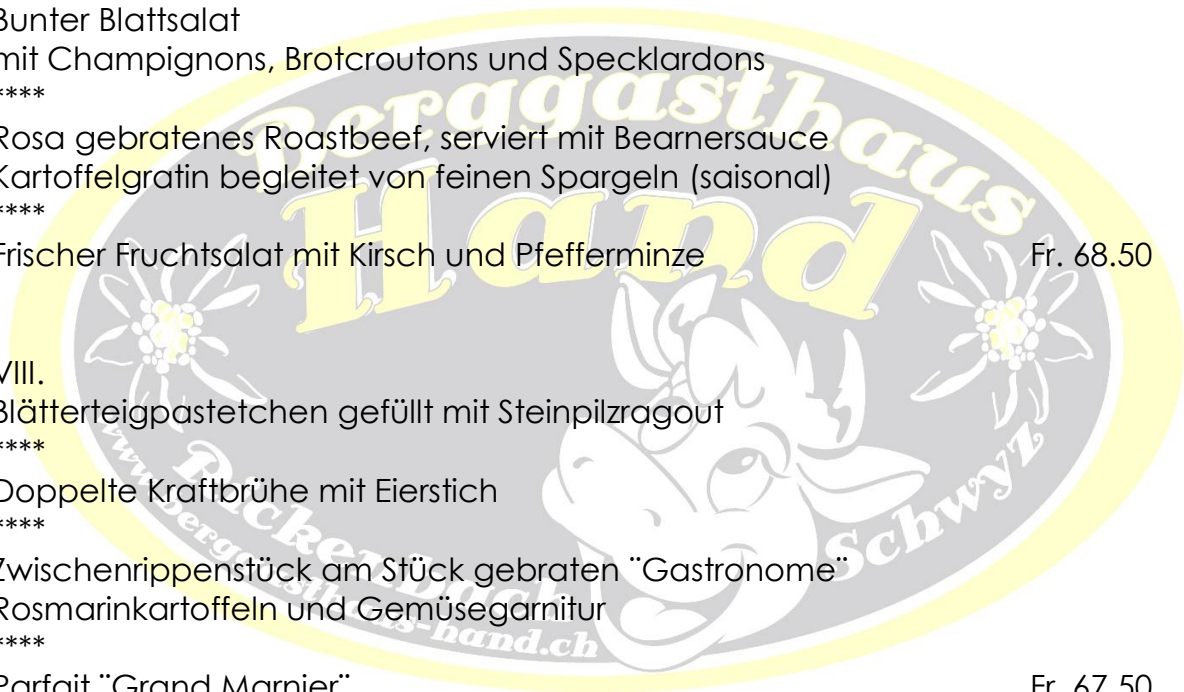
Marinierter, leichtgeräucherter Stör an einer Senf-Dill-Sauce

Kalbsteak mit Morchelsauce

Butternudeln und Gemüse garnitur

Baileys-Parfait

Fr. 69.00



Menuvorschläge

X.

Maiscremesuppe
mit einem Schuss Bourbon-Whiskey

Lammkarree vom Grill, mariniert mit Kräutern
serviert an einer Cassissauce
begleitet von weissen Spargeln (saisonal)

Sorbetvariation im Hüppenblatt
begleitet von Saisonfrüchten

Fr. 52.50

XI.

Nüsslisalat mit Ei und Brotcroûtons

Währschaffe Bauernsuppe

„Innerschwiizer Metzgete“

Feine Schlachtprodukte vom Schwein
Salzkartoffeln, Sauerkraut und Dörrbohnen

Meringues mit Glace und Rahm

Fr. 68.50

XII.

Kleiner gemischter Salat

Kürbissuppe mit dessen Kernen und Rahmhäubchen

Original Luzerner Chügelipastete

Trockenreis

Gebrannte Creme

Fr. 45.00

XIII.

Melone mit Rohschinken

Rindsvoressen nach Genfer Art

Polenta

Hausgemachtes Vacherin-Glace-Törtchen

Fr. 42.50



Menuvorschläge

XIV.

Schwyzer Ratsherrentopf

Kleiner Blattsalat als Einstimmung

Rindsfilet, Kalbsfilet, Schweinsfilet
Kalbsleber, Kalbsnieren, Milkscheiben
Specktranchen, Cicolatawürstchen
Berner-Sauce und Kräftige Rotweinsauce
Bratkartoffeln
Erbsli und Rüebli

Beeren in Weinschaum

Fr. 65.00

XV.

Unser Hit für's gemütliche Zusammensein:

Fondue Chinoise oder Fondue Bourguignon

Mini (Rind-, Schwein- und Pouletfleisch) pro Person Fr. 45.50
Midi (Rind-, Schwein-, Kalb- und Pouletfleisch) pro Person Fr. 49.50
Maxi (Rind-, Schwein-, Kalb-, Pferd- und Pouletfleisch) pro Person Fr. 54.50

mit verschiedenen Dipp-Saucen, diversen Salaten, reichlicher Garnitur-Platte mit Essig-Gemüsen, diversen Früchten und dazu Pommes frites oder eine Beilage nach Ihrer Wahl.

XVI.

Sommerzeit-Grillzeit

Feine Grilladen vom Grill

Wir stellen die Grilladen nach ihren Wünschen zusammen und lassen diese begleiten von frischen Salaten, feinen Saucen, Garnituren und Brot.
Pro Person berechnen wir ca. 300 g Fleisch.

Die süsse Versuchung

hier eine kleine Auswahl:

Caramelköppli nach Art des Hauses parfümiert mit Amaretto, garniert mit Rahm	Fr. 7.50
Gebrannte Creme, garniert mit Rahm	Fr. 8.50
Hausgemachtes Schokoladenmousse mit Maracaibo Clasificado Grand Cru Schokolade der Firma Felchlin	Fr. 9.50
Frischer Fruchtsalat, garniert mit Rahm	Fr. 8.50
FrISChe Beeren mit Weinschaum	Fr. 10.50
Rumtopf mit Vanilleglace	Fr. 9.50
Hausgemachtes Vacherin-Glace-Törtchen	Fr. 10.50
Baileys-Parfait, garniert mit frischen Früchten	Fr. 10.50
Parfait „Grand-Marnier“	Fr. 10.50

...oder lieber ein feines Stück Kuchen zum Kaffee

Schwarzwälder-Japonais	Fr. 6.50
Aargauer Rüeblitorte	Fr. 6.50

„Limburgse Vlaai“ Gebäckspezialität aus der Provinz Limburg (NL)

-gefüllt mit Kirschen	
-gefüllt mit Aprikosen	
-gefüllt mit Äpfeln	
-gefüllt mit Stachelbeeren	
-gefüllt mit Pflaumenmus	
-gefüllt mit Reis	
-gefüllt mit Buttercreme	Fr. 6.50

Preisänderungen vorbehalten.

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.