

MENÜVORSCHLÄGE



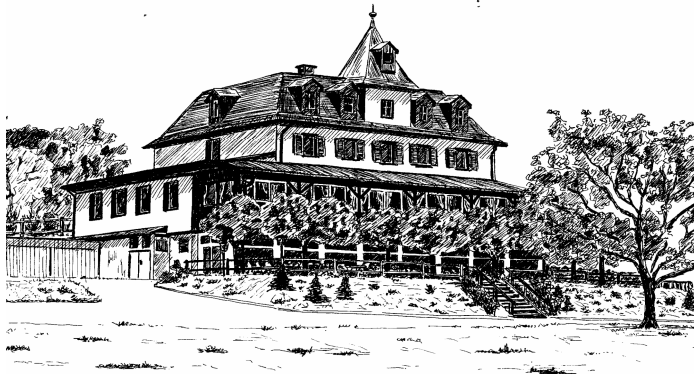
Fredi Jost
Hochwacht-Pfannenstiel
8132 Egg

Tel. 044/984 02 55

Fax: 044/984 06 47

www.hochwacht-pfannenstiel.ch

mit Wetterkamera



Das gemütliche Panorama-Restaurant

Ihr Treffpunkt für
Bankette, Anlässe,
und frohes Zusammensein

Gesellschaften bis 70 Personen

Menuvorschläge für Gesellschaften ab 10 Personen

(Einheitsmenuewahl)

Wir freuen uns sehr, unsere Menuvorschläge unterbreiten zu dürfen.
Für besondere Anlässe beachten Sie bitte unsere "Gourmet" Menu-Vorschläge.
Gerne besprechen wir weitere Menu-Ideen nach saisonalem Marktangebot,
oder Ergänzungen nach Ihren Wünschen.

Die in diesen Vorschlägen enthaltenen Menus servieren wir

Montag bis Samstag ab 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr durchgehend
am Sonntag ab 11.30 Uhr bis 19.00 Uhr durchgehend

Die gemeldete Personenzahl bis 24 Stunden vor dem Anlass geht in die Verrechnung.

Blumendekorationen besorgen wir gerne für Sie
entsprechend Ihren individuellen Vorstellungen und Wünschen!

Auf Wunsch können wir für Ihren Anlass
Polizeistunde-Verlängerung einholen
Verlängerungen bis 02.00 Uhr sind möglich.

Aufpreis bei Verlängerungen:
23.00 Uhr bis 01.00 Uhr Fr. 60.00 Std.
01.00 Uhr bis 02.00 Uhr Fr. 120.00 Std.
zuzüglich Kosten der Polizeistunden-Verlängerung des Bezirkes Uster.

Veranstaltungen mit Musik:
Musikschluss 30 Minuten vor Ablauf der Polizeistunde bzw. Verlängerung.

Check-Liste für Ihren Anlass

Anlass:	_____	Datum:	_____
Name:	_____	Wochentag:	_____
Vorname:	_____	Zeit:	_____
Strasse:	_____	Personen:	_____
PLZ,Ort:	_____	Saal:	_____
Tel. Priv.:	_____	Verlängerung:	_____
Tel. Gesch.:	_____	Rechnung:	_____

Apéro:

Ankunft: _____

Beilagen: _____

Getränke: _____

Allgemeines:

Raum: _____

Tischform: _____

Gedeck: _____

Stoff 2.50Fr.p.P. _____

Blumen: _____

Kerzen: Stk. 2.50 _____

Kaffee: _____

Spirituosen: _____

Tanz: _____

Musik: _____

Musikeressen: _____

Menüdruck 2.50 p.D.: _____

Verlängerung: _____

Spezielle Wünsche: _____

Essen:

Zeit: _____ **Menü: Fr.** _____

___ X 1ter Gang _____

___ X 2ter Gang _____

___ X 3ter Gang _____

___ X 4ter Gang _____

___ X Vegetarisch _____

___ X Kinder _____

___ X Dessert _____

Getränke: _____

Spezielle Vereinbarungen:

Besondere Wünsche:

Aufgenommen von, _____

Ort und Datum: _____

Unterschrift als Einverständnis: _____

APÉRO

Gipfeli, Brötchen	Stk.	1.50Fr.
Kleine Canapés („Amuse-bouches“)		
- mit Rauchlachs, geräucherte Forelle, Crevetten	Stk.	4.50Fr.
- mit Salami, Spargelspitzen, Schinkenmousse, Rohschinken, Eier, Thon, Käse	Stk.	4.50Fr.
Silserli, Semmeli oder Vollkornweggli gefüllt mit Schinken, Salami oder Käse	Stk.	4.50Fr.
Buttergipfeli oder Silser-Buttergipfeli gefüllt mit Schinken	Stk.	4.00Fr.
Sandwich mit Schinken, Salami oder Käse	Stk.	4.20Fr.
Etwas Salziges dazu (Chips, Salznüssli, Salzstengeli)	p.P.	3.00Fr.
Schinkengipfeli, Chäs-Chüechli, Pizza	Stk.	2.00Fr.
Gemügesticks mit 3 verschiedenen Saucen	p.P.	4.50Fr.
Kleine hausgemachte Hamburger	Stk.	4.00Fr.
Asiatische Pouletspiessli	Stk.	4.00Fr.
Kleine Frühlingsrollen mit süss-saurer Sauce	Stk.	3.00Fr.
Panierte Scampi mit Sauce Tartare	Stk.	3.50Fr.
oder eine Tapas-Auswahl (Spanische Apero-Häppchen)	p.P.	15.00Fr.

KALTE VORSPEISEN

Saisonsalat mit Pouletbruststreifen an einer Haus-Dressing (Italienisch)	12.50Fr.	Rinds-Carpaccio mit Parmesanrollen auf Ruccola	19.50Fr.
Nüsslisalat mit Waldpilzen an Baumnuss-Dressing	13.00Fr.	Crevettencocktail mit exotischen Früchten	14.50Fr.
Nüsslisalat "Mimosa" mit Ei und Brotcrôutons	12.50Fr.	Meerfrüchte-Salat auf Ruccola	14.50Fr.
Melone mit Bündner Rohschinken	15.50Fr.	Lattich-Salat (Cesar-Salat) an Parmesan-Dressing, garniert mit Speck- und Brotgrôutons	12.50Fr.
Griechischer Hirtensalat mit Fetakäse	13.50Fr.		

Beachten Sie auch unser grosses a la Carte-Angebot

WARME VORSPEISEN

Karotten-Ingwer-Suppe	8.50Fr.	Quiche Lorraine mit Salaten garniert	12.50Fr.
Bündner Gerstensuppe die Echte	9.50Fr.	Pilzragout im Pastetchen	12.50Fr.
Walliser Safransuppe mit Streifen vom Lauch	9.50Fr.	Trüffel-Nudeln garniert mit schwarzen Trüffel	14.50Fr.
Flädli-Suppe mit Eierflädli	8.00Fr.	Meeresfrüchte an Tomaten-Knoblauchsauce auf Spaghetti	15.00Fr.
Rieslingsuppe vom Zürichsee mit einem Rahmhäuchen und Crôutons	10.50Fr.	Entenleber auf Safran-Rahmlauch	22.50Fr.
Consommé (Rinderkraftbrühe) mit Gemüsejulienne	10.50Fr.	Frische Steinpilze Piemontesischer Art auf Prosecco-Risotto	14.50Fr.
Fischsuppe vom Zürichsee	14.50Fr.		

Alle Speisen aus den Menüvorschlägen können NICHT individuell bestellt werden
für individuelle Bestellungen empfehlen wir Ihnen unsere Speisekarte

Für individuelle Bestellungen verlangen Sie bitte unsere Speisekarte

Schweinefleisch

Rosa gebratenes Schweins-Filet

an einer leichten Zitronensauce
Gemüsevariation
Safranrisotto

34.50 Fr.

Schweins-Steak

mit frischen Waldpilzen
an einer Cognac-Kräutersauce
und hausgemachten Nudeln

29.50 Fr.

Schweinsbraten

vom Nierstück an einem Kräuterjus
serviert mit Kartoffelstock
und einer Gemüsevariation

28.50 Fr.

Berner Teller

Rippli, Speck, Züngli und Schweinswürstch
auf Dörrbohnen, oder grünen Bohnen
Salzkartoffeln

29.00 Fr.

Schweins-Geschnetzeltes

"Hawaii"
im Reising und Früchten garniert

26.50 Fr.

Mah-Meh

Indonesisches Nudelgericht
mit Schweinefleisch
und frischem Gemüse

26.50 Fr.

Rindfleisch

Brasato di Merlot

Rindshohrücken im Merlot gegart
serviert mit Steinpilzrisotto
und Broccoli

34.50 Fr.

Siedfleischsteller vom Hohrücken

garniert mit Meerrettichschaum,
einer Gemüsevariation
und Salzkartoffeln

33.50 Fr.

Roast Beef

an Sauce Bearnaise
Kartoffelgratin
Gemüsevariation

37.50 Fr.

Rindsfilet

an einer Burgundersauce
Kartoffel-Kroketten
Gemüsevariation

39.50 Fr.

Ungarisches Rindsgulasch

serviert mit
hausgemachten Spätzli

29.00 Fr.

Rindsfilet am Stück gebraten

an Sauce Bearnaise
Härdöpfelchüechli
Gemüsebouquet

39.00 Fr.

Kalbfleisch

Kalbskarree *an einem Kräuterjus*

am Stück rosa gebraten
serviert mit Kartoffelgratin,
Grilltomate und Speckbohnen

38.50 Fr.

Kalbshaxe "Gremolata"

Kalbshaxe im eigenen Saft geschmort
serviert mit Romanesco
und Safranrisotto

31.50 Fr.

Kalbs-Cordon bleu *(Vom Kalbs-Steak)*

gefüllt mit Parmaschinken und Gorgonzol
in Butter gebraten
serviert mit Lauchreis

35.50 Fr.

Kalbsfilet-Spitzen "Stroganoff Art"

von Hand geschnetzelt, zart rosa gebraten
mit Peperoni und Steinpilzen an Paprika-Rahm
serviert mit hausgemachten Spätzli

38.00 Fr.

Kalbs-Steak "Thurgauer Art"

an Apfelstücklein mit Calvados
und hausgemachten Butternudeln

36.50 Fr.

Kalbsschnitzel "Greyerzer Art"

im Gemüse-Käsebeet
serviert mit Reis

37.50 Fr.

Lammfleisch

Gebratenes Lammrückenfilet

auf einem tomatisierten Jus
Gemüse-Gous-Gous
34.50 Fr.

Lamm-Gigot

an einem Kräuterjus
neue Bratkartoffeln
Gemüsevariation
29.00 Fr.

Geflügel

Pouletbrust

an einer leichten Zitronensauce
Butterreis
Gemüsevariation
29.00 Fr.

Entenbrust

auf einem Orangen-Butterspiegel
Kartoffelkroketten
Broccoli
32.50 Fr.

Fische

Zanderfilet "Müllerin Art"

auf Blattspinat
Petersilienkartoffeln
32.50 Fr.

Eglifilet im Bierteig

mit einer Kräuter-Remulade
und Schnittlauch-Kartoffeln
30.50 Fr.

Wolfsbarsch-Filet *frutti di mare*

mit Meerfrüchten an Tomaten-Knoblauch
Gemüsereis
33.00 Fr.

Seeteufel-Filet *Mittelmeer Art*

mit Knoblauch, Tomaten, feine Kräuter und Olivenöl
serviert mit Reis
33.00 Fr.

Felchen-Filet *Luzerner Art*

mit Zitronen, Kapern und Cherrytomaten
neue Bratkartoffeln
29.50 Fr.

Riesen-Crevetten

in Olivenöl gebraten
auf einem Prosecco-Risotto
31.00 Fr.

Vegetarische Menu nach Tages-Angebot

Unsere Gourmet Menus

Hochwachtmenü

Meilener Riesling-Schaumsuppe

mit einem Rahmhäubchen und Brotcrôutons

Rinds-Carpaccio mit Aceto Balsamico di Modena

auf Rucola mit Parmesan

Felchen-Filet

auf Safran-Lauch

Rosé gebratener Lammrückenfilet "Eremit"

mit aromatischer Kräuterkruste

Rosmarin-Jus

Kartoffelgratin

Gemüse-Mosaik

Ofenfrische Apfel-Jalousie mit Vanilleglace

Pro Person Fr. 87.00

Preis ohne Fischvorspeise Fr. 72.50

Urchiges Menü

Kleines Pot-au-feu mit Siedfleisch und Wurzelgemüse

" Ofeturli "

Leichter Zwiebel-Käsekuchen mit Speckwürfeli
garniert mit buntem Salatstrauß

Knusprig gebratene Kalbs- und Schweinsbrust

an einem Kräuterjus

Kartoffelstock und Gemüse garnitur

Grossmutter's gebrannte Creme

Pro Person Fr. 62.50

Preis ohne Pot-au-feu Fr. 50.00

Klösterliches Festtags Menü

Seezungen-Roulade mit Lachsfüllung

auf einem Safran-Rahmspiegel und einem Ruccolareis

Gemüsetatare

Kalbsmilken

auf einem Saisonsalat an Sesam-Vinaigrette

Gefülltes Schweinsfilet an kräftiger Rotweinsauce

Kartoffeltätschli

Markt-Gemüse

Saisonale Dessert-Variation

Menu pro Person Fr. 85.00

Menu ohne Kalbsmilken Fr. 72.00