

DIE Weihnachtsfeier...

Menu Kreationen

Speziell für Ihr Package, hat unser Küchenteam Menu Vorschläge kreiert.
Bitte wählen Sie ein einheitliches Menu für Ihre Mitarbeiter aus!

Für Vegetarier und Unverträglichkeiten erstellen wir Ihnen gerne
ein individuelles Menu.

Fondue Chinoise Menu

Fondue Chinoise servieren wir ausschliesslich
in unseren Bankett Sälen

Winterliches Salatbouquet mit Balsamicodressing
Rohschinken vom Grand Cru Edelschwein
Trauben und Nüssen

☞ ☞ ☞ ☞

Fondue Chinoise à discrétion
vom Kalb, Rind und Schwein, Tofu und Yasoya
mit diversen Garnituren, Pommes Frites und Rundkornreis

☞ ☞ ☞ ☞

Mousse vom Luzerner Lebkuchen
mit Bündner Röteli

DIE Weihnachtsfeier...

Drei Gänge Menu

Menu 1

Marinierte Black Tiger Krevetten
mit Randen-Couscous Salat

☎ ☎

Kalbsbraten mit gedörrten Steinpilzen
Marktgemüse und Rosmarin-Bratkartoffel

☎ ☎

Luzerner Lebkuchen Tiramisu
mit Bündner Röteli

Menu 2

Frischkäseterrine mit Quittenchutney
und Weggiser Nüsslisalat

☎ ☎

Entrecôte Double mit Sauce Bearnaise
Grillgemüse und Wasabi-Kartoffelstampf

☎ ☎

Weisser Schokoladenkuchen
mit Pistazien und Mandarinsauce

DIE Weihnachtsfeier...

Vier Gänge Menu

Menu 3

Gebratenes Zanderfilet
auf lauwarmen Kürbissalat mit Rucola

☞ ☞

Süsskartoffelsuppe
mit grünem Thaicurry

☞ ☞

Duett vom gebratenen Kalbsfilet
und geschmortem Bäckchen
Wurzelgemüse und Tessiner Polenta

☞ ☞

Weisses Kaffeemousse
mit Rosmarin-Brownies und Feigensauce

Menu 4

Rauchlachs-Crepe mit Trauben
und Wintersalat

Apfel-Selleriesuppe
mit Speckcroûtons

☞ ☞

Entrecôte Double mit Sauce Bearnaise
Grillgemüse und Wasabi-Kartoffelstampf

☞ ☞

Schokoladen-Zimtousse
mit Birnenkompott

Seite 3 von 3


HERMITAGE

Das Haus am See mit etwas Mehr