



Name:

Vorname:

Email:

Telefon:

OFFERTE:

Liebe/r Frau/Herr:

Herzlichen Dank für das Vertrauen und Ihre Berücksichtigung des Boutique Hotel Himmelrich.

Nun darf ich euch folgendes Angebot Offerieren.

Veranstaltung:

Datum:

Zeit:

Anzahl Personen:

Zimmer:



CANAPÉS (PRO STÜCK)

1. **Auberginenmousse mit schwarzem Trüffel und Feta-Käse (7 CHF)**
2. **Sizilianische Caponata mit rotem Chili (6 CHF)**
3. **Japanische geröstete Pilze mit Sojasauce, Ingwer, Knoblauch und Frühlingszwiebeln (7 CHF)**
4. **Hausgemachter Lachs-Gravlax mit Rote-Bete-Käse und Forellenkaviar (8 CHF)**
5. **Thunfisch-Tataki mit Avocado-Mousse und hausgemachter Teriyaki-Sauce (9 CHF)**
6. **Gebrautes Poulet SATAY (8 CHF)**
7. **Rindertatar mit mediterranen Kräutern, Essiggurken und Chiliflocken (8 CHF)**
8. **Rinderpastrami mit Selleriecreme und würziger Mayo (8 CHF)**
9. **Knusprige Garnelen mit süßer Chili-Curry-Sauce (8 CHF)**
10. **Mini-Caprese-Salat mit Oliven und Pesto-Öl (6 CHF)**



Vorspeisen

1. **Grüner Salat mit Gemüse und hausgemachter Balsamico-Vinaigrette (14 CHF)**

2. **Italienischer Gemüsesalat mit Penne und Basilikumöl (18 CHF)**

3. **Burrata mit Fenchelsalat, Nüssen und gemischten Kirschtomaten (22 CHF)**

4. **Gegrillter Pilzsalat mit grünem Babypaprika und gebratenem TOFU-Käse (22 CHF)**

5. **Caesar Salad mit knusprigem Poulet und Parmesanchips (24 CHF)**

6. **Gerösteter Auberginensalat mit Kalbsleber und schwarzem Trüffel (24 CHF)**

7. **Hausgemachter Räucherlachs mit Oktopus und Joghurt-Ingwer-Sauce (28 CHF)**

8. **Thunfisch-Tataki mit Avocado-Limetten-Mousse und Lachskaviar (30 CHF)**

9. **Rindertartar mit Eigelbmousse und Bio-Olivenöl (28 CHF)**

10. **Marokkanisches CousCous mit gebratenem Gemüse und gegrilltem Ziegenkäse (26 CHF)**

11. **Chefsalat mit Rinderstreifen, Blauschimmelkäse und Cognac-Limettensauce (32 CHF)**

12. **Räucherlachssalat mit Avocado, roten Zwiebeln und Spezial-Vinaigrette (26 CHF)**



Hauptgang

1. Rinderfilet mit hausgemachter Kalbs-Demi-Glace-Sauce

gratinierter Dauphinoise-Kartoffeln (48 CHF, 150g) (56 CHF, 200g)

(für VEGETARIER – Blumenkohlsteak mit Pilzensauce) (28 CHF)

2. Gebratene Ente Wellington

serviert mit geräuchertem Kürbispüree und Himbeersauce (38 CHF)

3. Kalbsbäckchen mit marokkanischen Gewürzen

Kartoffelgratin, Kalb-Demi-Glace-Sauce mit spanischem Rotwein (42 CHF)

4. Jäger Guggeli (Poulet - Spezielles Küchenchefrezept)

serviert mit gebratener Polenta, gewürzt mit Parmesan, getrockneten Tomaten und Jägersauce mit Steinpilzen (36 CHF)

(für VEGETARIER – König Austerpilz) (28 CHF)

5. Geräucherter Schweinebauch glasiert mit hausgemachter Chili-BBQ-Sauce, serviert mit Kartoffelpüree, griechischem Käse und Frühlingszwiebeln (38 CHF)



FISCH

1. Wolfsbarschfilet mit schwarzem Selleriepüree, gedünstetem Pak-Choy
karamellierte Babykarotten und Champagnersauce (36 CHF)

2. Dorada Fisch-Filet mit sautierten grünen Erbsen, gewürzt mit Minze
Martini – Estragon-Sauce mit Butterschmalz (38 CHF)

3. Jakobsmuschel mit Blumenkohlpüree - Koriander
knusprige Jamon Iberico-Chips, gerösteter Pleurotus und Lachskaviar (42 CHF)

4. Auf Holzkohle gerösteter Tintenfisch (oder) Kuttelfische, serviert mit
in Scheiben geschnittene galizische Kartoffeln und scharfe Chimichurri-Sauce (38 CHF)

5. Hummerschwanz - In türkischer Butter pochiertes, serviert mit mikrogrünem
Salat und grüne Thai-Curry-Sauce (38 CHF)

6. Schweizer Lachs glasierter Ingwerhonig
serviert mit cremigem Spinat und gerösteter Paprikasauce (38 CHF)

DESSERT

CHEESCAKE - 16CHF

SCHOKOLADEN MOUSEE - 16 CHF

TIRAMISU - 16 CHF

selber mitbringen



Unsere Weinempfehlungen:

Prosecco Bollicina 75cl CHF 56.00 (Prosecco)

Taittinger Brut Réserve 75cl CHF 95.00 (Champagne)

IL Castagneto Chardonnay 75cl CHF 56.00 (Weisswein)

Puro Malbec Ojo de Agua BIO 2019 Dieter Meier 75cl CHF 64.00 (Rotwein)

Unser höchstes Ziel ist es, unseren Gästen stets den bestmöglichen Service zu bieten.

Für die Bestätigung / Durchführung der oben ausgeführten Eventpunkte wie auch Kosten, benötigen wir deine Unterschrift.

Ort / Datum:

Vor- / Nachname:

Unterschrift:

Sehr gerne sind wir für offene Fragen oder Unklarheiten für euch da.

Herzlichen Dank & eine wunderschöne Woche.

Mit freundlichen Grüßen,

Ihr HIMMELRICH Event Team

