

restaurant catering

Zum  Büggel

gueggel.ch dottikon

## BANKETT- VORSCHLÄGE



## *IHR ANLASS IM RESTAURANT ZUM GÜGGEL*

Lieber Gast

Es freut uns sehr das Sie Interesse haben,  
Ihre Feierlichkeiten in unseren Räumen zu geniessen.  
Geeignet für Tagungen,  
Seminare, Ihre Weihnachtsfeier oder ein Familienfest.

Ob Säli oder grosser Saal, unsere Räumlichkeiten bieten  
Platz für bis zu 80 Personen im Saal oder 150 Personen  
exklusiv im ganzen Restaurant zum Güggel.

In unserem Haus werden Details gepflegt und wir  
organisieren Ihren Anlass gerne mit Kompetenz und  
Herzlichkeit.

Die nachfolgenden Menüvorschläge sollen Ihnen die  
vielfältigen Möglichkeiten aufzeigen.  
Jedes Menü kann abgeändert oder individuell nach Ihren  
Wünschen zusammengestellt werden  
(evtl.Preisänderungen vorbehalten).  
Die Preise gelten ab 10 Personen.

Gerne zeigen wir Ihnen die Räumlichkeiten, besprechen  
mit Ihnen persönlich die verschiedenen Möglichkeiten und  
beraten Sie gerne individuell.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch  
Herzlichst

 

Pascal Stutz & Jasmin Pape  
und das ganze Güggel Team

## APERÓ VORSCHLÄGE

### *Traditionelles*

Canapés gemischt- Salami, Schinken, Ei, Käse, Spargel	2.70/Stück
- Thon, Lachs, Crevetten, Rindstartar	4.30/Stück

Schinkengipfeli	1.90/Stück
Chäschüechli	1.70/Stück
Blätterteig- Konfekt	2.50/Person
Chips, Nüssli und Salzstängeli	2.50/Person

### *Warme Häppchen*

Gemüsestrudel	2.50/Stück
Satay- Spiessli	2.50/Stück
Mini- Pizza	2.50/Stück
Morzzarella Sticks	2.50/Stück
Mini- Frühlingsrollen	2.50/Stück

### *Kalte Häppchen*

Crostini mit Rohschinken	2.50/Stück
Oliven und Parmesan	3.50/Person
Gemüestangen mit Sauerrahmdip	3.50/Person

### *Süsse Häppchen*

Schoggi- Mousse	2.50/Stück
Fruchtsalat	2.50/Stück
Beerenschnitte	2.00/Stück
Apfelnuss Ecken	2.00/Stück
Mini- Berliner	2.00/Stück
Profiteroles	1.50/Stück
Mini Patisserie Combo 4 Stück	8.00/Person

### *Apéro-Buffets*

Güggel Huus Apéro (Chips, Blätterteig- Konfekt, 1 Canapé, 1 Schinkengipfeli, 1 Chäschüechli)	9.50/Person
---	-------------

Apéro-Mini	3-4 Sorten	8.90/Person
Apéro-Medi	7-8 Sorten	15.50/Person
Apéro-Maxi	9-12 Sorten	22.00/Person

## MENÜVORSCHLÄGE

### Menü 1

Bunter Blattsalat  
oder Tagessuppe

\*\*\*

Schweinefleisch geschnetzelt  
an Champignonrahmsauce  
dazu Butternüdeli

\*\*\*

Gebrannte Creme mit Mandeln

28.50

### Menü 3

Bunter Blattsalat  
oder Tagessuppe

\*\*\*

Schweinsbraten  
mit Gemüse  
dazu Pommes Frites

\*\*\*

Schwarzwälder Kirschtorte

29.50

### Menü 5

Bunter Blattsalat  
oder Tagessuppe

\*\*\*

Cordon Bleu „Maison“  
dazu Gemüseplatte  
und Pommes Frites

\*\*\*

Caramelchöpfli mit Rahm

37.00

### Menü 2

Bunter Blattsalat  
oder Tagessuppe

\*\*\*

Schweinskotelette“ Förster- Art“  
mit hausgemachten Spätzli  
Rotkraut und Marroni

\*\*\*

Meringues mit Glace und Rahm

31.00

### Menü 4

Bunter Blattsalat  
oder Tagessuppe

\*\*\*

Schweinspiccata  
angerichtet auf Tomatenspaghetti

\*\*\*

Hausgemachtes Tiramisù

32.00

### Menü 6

Bunter Blattsalat  
oder Tagessuppe

\*\*\*

Schweinssteak Kräuterbutter  
dazu Gemüse  
und Kroketten

\*\*\*

Frischer Fruchtsalat

36.00

**Menü 7**

Bunter Blattsalat  
 oder Tagessuppe

\*\*\*

Kalbsgeschnetzeltes „Bombay“  
 an Currysauce garniert mit  
 Früchten dazu Reis

\*\*\*

Gebrannte Creme mit Mandeln

41.00

**Menü 9**

Bunter Blattsalat  
 oder Tagessuppe

\*\*\*

Kalbsbraten (ab 20 Pers.)  
 dazu Gemüseplatte  
 und Butternüdeli

\*\*\*

Apfelchüechli mit Vanillesauce

38.00

**Menü 11**

Bunter Blattsalat  
 oder Tagessuppe

\*\*\*

Schweinsfilet Mignons  
 an Pilzrahmsauce mit Gemüse  
 und hausgemachten Spätzli

\*\*\*

Coupe Dänemark

43.00

**Menü 8**

Bunter Blattsalat  
 oder Tagessuppe

\*\*\*

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art  
 an Champignonrahmsauce  
 serviert mit Butterrösti

\*\*\*

Kirschtorte

41.00

**Menü 10**

Bunter Blattsalat  
 oder Tagessuppe

\*\*\*

Schweinsnierstückbraten an Jus  
 gefüllt mit Pflaumen  
 dazu Gemüse und Krokette

\*\*\*

Süssmostcreme

38.00

**Menü 12**

Bunter Blattsalat  
 oder Tagessuppe

\*\*\*

Schweinsfilet „Calvados“  
 dazu Gemüse  
 und Krokette

\*\*\*

Heisse Beeren mit Vanilleglace

42.50

**Menü 13**

Bunter Blattsalat  
oder Tagessuppe

\*\*\*

Kalbsschnitzel „Wiener Art“  
serviert mit Gemüse  
und Pommes Frites

\*\*\*

Caramelchöpfli mit Rahm

43.00

**Menü 15**

Bunter Blattsalat  
oder Tagessuppe

\*\*\*

Eglifilet in Butter gebraten  
mit Mandeln,  
Salzkartoffeln oder Reis

\*\*\*

Panna cotta mit Früchtekompott

41.00

**Menü 17**

Bunter Blattsalat  
oder Tagessuppe

\*\*\*

Seezungenfilet gebraten  
Serviert mit Spinat  
und Wildreis

\*\*\*

Zwetschgen- Sorbet

49.00

**Menü 14**

Bunter Blattsalat  
oder Tagessuppe

\*\*\*

Kalbsschnitzel mit Eierschwämmen  
serviert mit Butterrösti

\*\*\*

Sorbet Williams

44.50

**Menü 16**

Bunter Blattsalat  
oder Tagessuppe

\*\*\*

Eglifilet im Bierteig  
mit hausgemachter Sauce Tartare  
Salzkartoffeln oder Reis

\*\*\*

Gemischte Glace mit Rahm

40.00

**Menü 18**

Bunter Blattsalat  
oder Tagessuppe

\*\*\*

Entrecôte mit Kräuterbutter  
serviert mit Gemüse  
und Pommes Frites

\*\*\*

Caramelchöpfli mit Rahm

48.00

**Menü 20**

Bunter Blattsalat  
oder Tagessuppe

\*\*\*

US - Rindsfilet Sauce Béarnaise  
dazu Gemüse  
und Kroketten

\*\*\*

Tiramisu

54.00

**Menü 22**

Bunter Blattsalat  
oder Tagessuppe

\*\*\*

Lammrückenfilet Provencale  
mit Speckbohnen  
und Röstikroketten

\*\*\*

Sorbet Vieille Prune

49.00

**Menü 19**

Bunter Blattsalat  
oder Tagessuppe

\*\*\*

zartes Roastbeef mit Béarnaise  
dazu marktfrisches Gemüse  
und Kartoffelgratin

\*\*\*

Coupe Maison

48.00

**Menü 21**

Bunter Blattsalat  
oder Tagessuppe

\*\*\*

Kalbssteak an Morchelrahmsauce  
serviert mit Gemüse  
und einem Wildreismix

\*\*\*

Apfelchüechli mit Vanillesauce

51.00

## GOURMET-MENÜS

### Menü 1

#### *Les Deux Filet du Chef*

Schweinsfilet mit saisonalen Pilzen  
an Kräuterrahmsauce  
serviert mit Kartoffelgratin

\*\*\*

Rindsfilet  
an Sauce Hollandaise  
dazu marktfrisches Gemüse  
und Trockenreis

49.50

### Menü 2

#### *Les Deux Filets Charlotte*

Kalbsfilet  
an Morchelrahmsauce  
serviert mit Gemüsereis

\*\*\*

US-Rindsfilet  
an Sauce Hollandaise  
dazu marktfrisches Gemüse  
und Kartoffelgratin

55.50



*Menü 3  
Les Trois Filets Maison*

Schweinsfilet  
an Pfeffersauce  
serviert mit Trockenreis  
\*\*\*

Kalbsfilet  
an Morchelrahmsauce  
serviert mit Butternudeln  
\*\*\*

US-Rindsfilet  
an Sauce Béarnaise  
serviert mit Kroketten

Jeder Gang wird einzeln serviert im zweiten Gang mit  
frischem Gemüse

59.00

\*\*\*\*\*

*AUF ANFRAGE*

- *Fondue Chinoise*
- *Fondue Bourguignonne*
  - *Käse-Fondue*
- *Wildspezialitäten*
  - *Spargel*
- *Vegetarische Menüs*

## INDIVIDUELLE GERICHTE (AB 10 PERSONEN)

### Vorspeisen

#### Suppen

Rindsbouillon mit Flädli	Fr.6.50
Klare Gemüsesuppe	Fr.6.50
Gemüsecremesuppe mit Croûtons	Fr.6.50
Tomatensuppe mit Basilikum	Fr.7.50
Bündner Gerstensuppe	Fr.8.00
Rüebli- suppe mit Ingwer	Fr.7.50
Currysuppe mit Kokosmilch	Fr.8.50
Kürbiscremesuppe (Saisonal)	Fr.8.00
Spargelcremesuppe (Saisonal)	Fr.8.50
Steinpilzcremesuppe (Saisonal)	Fr.8.50

#### Kalte Vorspeisen

Bündner Teller	Fr.14.60
Hors d'oeuvre- Teller	Fr.14.20
Crevetten- Cocktali	Fr.12.90
Fisch Variation	Fr.17.20
Rauchlachs, Toast und Buter	Fr.15.70
Hauspastete, Sauce Cumberland	Fr.14.50
Melone und Rohschinken (Saisonal)	Fr.14.00

#### Salate

gemischte saisonale Blattsalate	Fr.6.50
gemischter saisonaler Salat	Fr.8.80
Tomatensalat mit Zwiebeln	Fr.9.50
Nüsslisalat (Saisonal)	Fr.9.20
Nüsslisalat Förster Art mit Ei, Speck und Pilzen (Saisonal)	Fr.12.50
Ruccola Salat mit Parmesanspänen (Saisonal)	Fr.10.00
Spargelsalat mit Himbeervinaigred (Saisonal)	Fr.14.50
Herbstsalat mit Waldpilzen, Trauben und Nüssen (Saisonal)	Fr.14.50

## Warme Vorspeisen

Kleines Blätterteigpastetli mit Pilzfüllung (Saisonal)	Fr.14.50
Tagliatelle an leichter Steinpilz-Rosmarinfüllung (Saisonal)	Fr.14.00
Ravioli mit Ricotta-Spinat Füllung an Basilikumrahmsauce	Fr.13.50
Black Tiger Crevetten Karibische Art (Rassig)	Fr.16.50
Eglifilet mit Mandeln und Reis	Fr.15.50
Egliknusperli mit Tartarsauce und Salzkartoffeln	Fr.15.50

\*\*\*\*\*

**Geschenkgutscheine können Sie bei uns im Restaurant erwerben**

