

Hochzeitsessen

MENUVORSCHLÄGE

Restaurant fein & sein | Schwarzseestrasse 158 | 1716 Schwarzsee

ARRANGEMENT 1 *Dreigang-Menu*

1

Assortierter Salatteller

Rindsschmorbraten an Cabernet Sauvignon Sauce
dazu hausgemachter Kartoffelgratin und
saisonales Wokgemüse

oder VEGI

fein & sein Gemüseroulade an Peperonisauce
dazu hausgemachter Kartoffelgratin
und frisches, saisonales Wokgemüse

fein & sein Apfelstrudel mit
hausgemachter Vanillesauce

2

Knackiger Blattsalat an fein & sein Dressing
serviert mit Frischkäse-Zucchinirollchen

Mildes Rotes Curry mit Rindfleisch aus der Region
verfeinert mit Kokosnussmilch und Gemüse
dazu Basmatireis, Erdnüsse, Frühlingszwiebeln
und Shrimps Chips

oder VEGI

Hülsenfrüchte-Süßkartoffelcurry
verfeinert mit Kokosmilch und Gemüse
dazu Basmatireis, Erdnüsse, Frühlingszwiebeln und
Papadoom (Linsencracker)

Variation aus hellem und dunklem
Schokoladenmousse auf Früchtebeet

3

Knackiger Blattsalat an fein & sein Dressing
serviert mit frischen saisonalen Pilzen
und Parmesan Chips

Maispoulardenbrust an orientalischer Sauce
dazu Wildreis und saisonales Wokgemüse mit
Papadoom (Linsencracker)

oder VEGI

Kräuterkartoffelpuffer an Honigsenfauce
dazu Wildreis und saisonales Wokgemüse

Aromatisierte Mascarpone mit
Büschelbirnenlikör in Biskuithülle

ARRANGEMENT 2 *Viergang-Menu*

4

Knackiger Blattsalat mit frischen Sprossen und
Kernen an fein & sein Dressing

Hausgemachte Herzravioli mit Gemüsefüllung
an Zitronensauce dazu Parmesan Chips

Roastbeef in Honigsenfkruste auf Kräuterjus dazu
Mumbai Kartoffeln und saisonales Ofengemüse

oder VEGI

Gefüllte Zucchini mit mariniertem Couscous
an Minzesauce dazu Mumbai Kartoffeln und
saisonales Ofengemüse

Panna Cotta aromatisiert mit Tonkabohnen
auf Beerenbeet

5

Knuspriger Falafel an Tahinasauce auf
Randen-Gurken-Carpaccio

Rüebliingsuppe verfeinert mit Kokosmilch
und Zitronengras

Maispoulardenbrust an orientalischer Sauce dazu
Jasminreis und saisonales Wokgemüse mit Papadoom

oder VEGI

Mit Gemüse gefüllte Wirttasche auf gebackenen
Süßkartoffeln an Kräuterschaum dazu Wildreis

fein & sein Apfelstrudel mit Vanillesauce

6

Knackiger Blattsalat mit frischen Sprossen
und Kernen an fein & sein Dressing

Hausgemachte Herzravioli mit Gemüsefüllung an
Prosecco Safransauce

Gebratenes Zanderfilet an Limettenkräuterbutter auf
Senfkohlbeet (Pak Choy) dazu Seisler Salzkartoffeln

oder VEGI

Gebratenes Selleriesteak an Chimichurrisauce
dazu Seisler Salzkartoffeln und Blattspinat mit Pinienkernen

fein & sein Kokosmousse und
Schokoladenbrownie auf Früchtebeet

Hochzeitsessen

MENUVORSCHLÄGE

Restaurant fein & sein | Schwarzseestrasse 158 | 1716 Schwarzsee

ARRANGEMENT 3 *Buffet*

7

Vorspeisenbuffet

Salatbuffet mit 5 Sorten, Brot:
Blattsalat, Rübelsalat, Griechischer Salat,
Blumenkohlsalat, Linsensalat

*

Roastbeef mit Tatarsauce

*

Melonen mit Rohschinken

*Melonen sind nur saisonal erhältlich.
Alternative: Antipasti*

Hauptgangbuffet

Gebratene Zanderfilet an
Limettenkräuterbutter

*

Hausgemachtes Gemüsesteak an Kräutersauce

*

Rindsbraten an Thymianhonigsauce

*

Trockenreis, Kartoffelgratin, Kräuterspätzli

*

Ratatouille, Mischgemüse, Blattspinat

Dessertbuffet

Fruchtcreme

*

Schokoladenmousse

*

Fruchtsalat, Meringue mit Rahm

*

Platte mit diversen Petifours:
Kuchenwürfel, Windbeutel, Cremeschnitten,
Früchtetörtchen

8

Vorspeisenbuffet

Salatbuffet mit 5 Sorten, Brot:
Blattsalat, Rübelsalat, Griechischer Salat,
Blumenkohlsalat, Linsensalat

*

Teigkörbchen gefüllt mit Rüblimousse

*

Wrapröllchen gefüllt mit geräuchertem Wildlachs,
Mango und Auberginenmousse

Hauptgangbuffet

Hülsenfrüchte-Süßkartoffelcurry verfeinert
mit Erdnüssen, Frühlingzwiebeln und Gemüse

*

Roastbeef in Honigsenfruste auf Kräuterjus

*

Maispouardenbrust an orientalischer Sauce

*

Gebratener Reis, Mumbai Kartoffeln

*

Ofengemüse, Wokgemüse, Blattspinat

Dessertbuffet

Tiramisu

*

Schokoladenmousse

*

Panna Cotta

*

Fruchtsalat

*

Kuchenplatte mit 3 verschiedenen
Kuchensorten: Beerenstreuselkuchen,
Nidlekuchen, Schokoladenkuchen

Hochzeitsessen

MENUVORSCHLÄGE

Restaurant fein & sein | Schwarzseestrasse 158 | 1716 Schwarzsee

ARRANGEMENT 4 *Kombi*

9

Vorspeisenbuffet

Falafel, Tzatzikisauce, Hummus (Kichererbsenmousse mit orientalischen Gewürzen), Fladenbrot

*

Teigtaschen gefüllt mit Spinat,
Teigtaschen gefüllt mit Rindshackfleisch

*

Gerösteter Blumenkohl mit Kräutern und Nüssen,
Petersiliensalat mit Granatapfel

Hauptgangteller

Maispoulardenbrust an orientalischer Sauce
dazu Jasminreis und saisonalem Wokgemüse
mit Papadoom (Linsencracker)

oder VEGI

Mit Gemüse gefüllte Wirttasche auf
gebackenen Süsskartoffeln an Kräuterschaum
dazu Wildreis

Dessertbuffet

Fruchtcreme

*

Schokoladenmousse

*

Fruchtsalat, Meringue mit Rahm

*

Platte mit diversen Petifours:
Kuchenwürfel, Windbeutel,
Cremeschnitten, Früchtetörtchen

10

Vorspeisenteller

Wildlachstatar mit frischer Mango
auf Gurkenbeet an Dillvinaigrette

oder VEGI

Gemüsetatar auf Gurkenbeet an
Dillvinaigrette

Hauptgangbuffet

Fleisch/Fisch/Vegi:

Gebratenes Poulet und Rind,
gebratene Zanderfilet und Riesencrevetten,
gebratener Halloumikäse und Gemüsesteak

*

Salate:

Blattsalat, Rübli Salat, Griechischer Salat,
Linsensalat, Kartoffelsalat

*

Beilagen:

Aromatisierter Basmatireis, Ofenkartoffeln

*

Saucen:

Kräuterjoghurtsauce, Cocktailsauce, Currysauce,
rassige Peperonisauce, Kräuterbutter

Dessertteller

Panna Cotta aromatisiert mit
Tonkabohnen auf Beerenbeet

Deklaration:

Rindfleisch: Schweiz | Pouletfleisch: Schweiz | Wildlachs: Alaska | Zander: Schweiz

Allergene:

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne