

Hochzeitsessen

MENUVORSCHLÄGE

Restaurant fein & sein | Schwarzseestrasse 158 | 1716 Schwarzsee

ARRANGEMENT 1 *Dreigang-Menü*

1

Diverse saisonale Blattsalate an fein & sein Dressing
verfeinert mit Kräutern und Sonnenblumenkernen

Rindsschmorbraten an Cabernet Sauvignon Sauce
dazu hausgemachter Kartoffelgratin und
saisonales Gemüse

oder VEGI

Hausgemachte Kartoffel-Ricottataler an Kräutersauce
dazu eine Variation aus saisonalem Gemüse

Helles und dunkles
Schokoladenmousse auf Früchtebeet

ARRANGEMENT 2 *Viergang-Menü*

4

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

Mit Feigen und Peccorino gefüllte Agnolotti
an Rosmarin-Honigbutter

Warmes Roastbeef auf Kräuterjus
dazu Mumbai Kartoffeln und saisonales Ofengemüse

oder VEGI

Hausgemachte Kartoffel-Ricottataler an Kräutersauce
dazu eine reichhaltige Gemüsevariation

Panna Cotta auf Beerenbeet

2

Knackiger Blattsalat an fein & sein Dressing
serviert mit Parmesansplitter und Croutons

Schweinsnierstückbraten mit Dörripflaumen gefüllt
an Portweinsauce serviert mit hausgemachten Spätzli
und saisonalem Gemüse

oder VEGI

Hülsenfrüchte-Gemüsecurry
verfeinert mit Kokosmilch und Süsskartoffeln
dazu Basmatireis, Erdnüsse, Frühlingzwiebeln und
Papadoom (Linsencracker)

Hausgemachtes Tiramisu aus garniert
mit frischen Früchten

5

Knusprige Falafel an Joghurtsauce
auf Gurken-Carpaccio und Rohkostsalat

Karotteningwersuppe verfeinert mit
Kokosmilch und Zitronengras

Maispouardenbrust an Safransauce
dazu Wildreis und saisonales Gemüse

oder VEGI

Mit Gemüse gefüllte Wirsingrolle auf
Kräutersaucenspiegel serviert mit Wildreis und Gemüse

Ein Stück Schokoladenkuchen mit
Holunderblütenspumpe und frischen Früchten

3

Pastinaken-Weissweinsuppe

Maispouardenbrust an Safransauce
dazu Wildreis und saisonales Gemüse

oder VEGI

Mit Linsenmousse gefüllte Zucchini
an Safransauce serviert mit Wildreis und
saisonalem Gemüse

Süßes Dreierleri:
Himbeer-Mascarponecreme im Glas
serviert mit einem Macaron und frischen Früchten

6

Knackiger Blattsalat an fein & sein Dressing
serviert mit Parmesansplitter und Croutons

Süßkartoffel-Limettensuppe

Gebratenes Zanderfilet an Weissweinkräutersauce
serviert mit Sensler Salzkartoffeln und saisonalem Gemüse

oder VEGI

Gemüsetaler verfeinert mit Quinoa auf
Peperonisaucenspiegel serviert mit Sensler Salzkartoffeln
und saisonalem Gemüse

Süßes Dreierleri:
Himbeer-Mascarponecreme im Glas
serviert mit einem Macaron und frischen Früchten

Hochzeitsessen

MENUVORSCHLÄGE

Restaurant fein & sein | Schwarzseestrasse 158 | 1716 Schwarzsee

ARRANGEMENT 3 *Buffet*

7

Vorspeisenbuffet

Salatbuffet mit 5 Sorten Salate:
Blattsalat, Karottensalat, Griechischer Salat,
Blumenkohlsalat, Linsensalat

*

Roastbeef mit Tatarsauce

*

Melonen mit Rohschinken

Melonen sind nur saisonal erhältlich. Alternative: Antipasti

Hauptgangbuffet

Gebratene Zanderfilet an Kräutersauce

*

Gemüsetaler verfeinert mit Quinoa an Peperonisauce

*

Rindsschmorbraten an Cabernet Sauvignon Sauce

*

Trockenreis, Kartoffelgratin, hausgemachte Spätzli

*

Mischgemüse, Blattspinat, Rataouille

Dessertbuffet

Tiramisu

*

Schokoladenmousse

*

Fruchtsalat, Meringue mit Rahm

*

Platte mit diversen Petitfours:
Diverse Kuchenwürfel, Mousse-Schnitten,
Tartelettes, ...

8

Vorspeisenbuffet

Salatbuffet mit 5 Sorten Salate:
Blattsalat, Karottensalat, Griechischer Salat,
Blumenkohlsalat, Linsensalat

*

Falafel mit Joghurdip und Fladenbrot

*

Samosa gefüllt mit Pouletfleisch dazu Süss-Sauersauce

Hauptgangbuffet

Schweinsnierstückbraten mit Dörripflaumen gefüllt
an Portweinsauce

*

Maispoullardenbrust an Safransauce

*

Hülsenfrüchte-Gemüsecurry verfeinert Kokosmilch
und Süsskartoffeln

*

Gebratener Reis, Mumbai Kartoffeln

*

Ofengemüse, Grüne Bohnen, Ratatouille

Dessertbuffet

Tiramisu

*

Vanillecreme mit Nusscrumble

*

Caramelcreme mit Caramelwürfel

*

Fruchtsalat, Meringue mit Rahm

*

Zwetschgenstreuselkuchen,
Schokoladen-Kokos-Kuchen, Mini Berliner

Hochzeitsessen

MENUVORSCHLÄGE

Restaurant fein & sein | Schwarzseestrasse 158 | 1716 Schwarzsee

ARRANGEMENT 4 *Kombi*

9

Vorspeisenbuffet

Falafel, Joghurtsauce,
Hummus (Kichererbsenmousse), Pitabrot

*

Samosa gefüllt mit Gemüse, Süss-Sauer-Sauce

*

Rohkostsalat mit frischen Kräutern und Cranberries

*

Blattsalat an Hausdressing, Brot

Hauptgangteller

Rindsschmorbraten an Cabernet Sauvignon Sauce
dazu hausgemachter Kartoffelgratin und
saisonales Gemüse

oder VEGI

Hausgemachte Kartoffel-Ricottatater an Kräutersauce
dazu eine Variation aus saisonalem Gemüse

Dessertbuffet

Tiramisu

*

Schokoladenmousse

*

Fruchtsalat, Meringue mit Rahm

*

Platte mit diversen Petitfours:
Diverse Kuchenwürfel, Mousse-Schnitten,
Tartelettes, ...

10

Vorspeiseteller

Mit Feigen und Pecorino gefüllte Agnolotti
an Rosmarin-Honigbutter

Hauptgangbuffet

Schweinsnierstückbraten mit Dörripflaumen gefüllt
an Portweinsauce

*

Gebratene Zanderfilet an Kräutersauce

*

Gemüsetaler verfeinert mit Quinoa an Peperonisauce

Beilagen:
Kartoffelgratin, Langkornreis, Spätzli

*

Gemüse:
Mixgemüse, Blattspinat, Bohnen

Dessertteller

Hausgemachtes Tiramisu ausgarniert
mit frischen Früchten

Deklaration:
Rindfleisch: Schweiz | Pouletfleisch: Schweiz | Zander: Schweiz