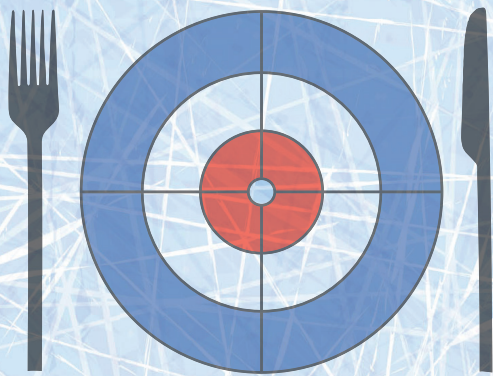




CURLING RESTAURANT

Lug

CURLING BANKETT ANGEBOT

(Ab 15 Personen)

Menüs

Anbei findet ihr eine Auswahl an Vorspeisen, Hauptgängen sowie Desserts. Für euren Event könnt ihr euch jeweils etwas aus jeder Rubrik zusammenstellen und euch so das perfekte Menu für einen gelungenen Abend kreieren. Das Kochen und Servieren übernehmen dann wir. 😊

Vorspeisen

Blattsalat mit Hausdressing **9.50**

Nüsslisalat mit Freilandeier vom Iten Letzi Zug **12.50**

Kürbiscremesuppe mit Amaretto und Mascarpone **9.50**

Mini Bündner Gerstensuppe mit Rollgersten aus Neuheim Zug
und Bündnerfleisch **12.50**

Hauptgänge

Geschmortes Swiss Angus Rindsragout an Stroganoff Sauce
mit hausgemachten Spätzli **36.00**

Rosa Rinds-Entrecôte am Stück gegart (Ojo de Agua von Dieter Meier aus Argentinien)
dazu Café de Paris und Jus mit Kartoffelgratin und Wintergemüse **49.00**

Curling Burger mit Swiss Angus Rind aus dem Freiamt
oder vegetarisch mit Bio Rollgerstenburger vom Kornbur aus Neuheim Zug (V)
mit Country Fries und Coleslaw Salat **34.00**

Kürbisraviolimit einer stückig-cremigen Kürbis-Frischkäsefüllung
und gerösteten Kürbiskernen (V) **26.00**

Dessert

Öpfelchüechli mit Vanillesauce **13.50**

Riesencremeschnitte zum selber schneiden **10.50**

Zimtglace mit lauwarmen Zwetschgen **9.50**



Preise in Schweizer Franken, inkl. 7.7 % MwSt.

BUFFET OPTIONEN IM CURLING RESTAURANT

Bella Italia

Verschiedene Saucen wie Cinque Pi, Bolognese und Pesto Rosso

Mit Penne und Gnocchi **36.00**

Optional: Pecorino-Feigen-Ravioli mit Nussbutter **+12.50**

Hamburger Buffet

Burger vom Schweizer Angusbeef oder Veggieburger

Country Fries, Coleslaw und verschiedene Saucen **44.50**

Optional: Baked Potato mit Macadamia-Creme fraiche **+8.00**

Swiss Buffet

Hörnli und Ghackets, Älplermakaroni

Apfelmus, Reibkäse und Röstzwiebeln **42.50**

Optional: Bündner Capuns an Weissweinrahmsauce **+13.50**

Dessert Optional:

Apfelringe mit Zimtglace **13.50**

Apfelstrudel mit Vanille Sauce **14.00**

Riesencremeschnitte **15.00**

Tiramisu **12.00**

KÄSEFONDUE SPECIAL

Unsere Fondues bestehen aus einer hauseigenen Käsemischung, produziert von der Käserei Annen aus Steinen Schwyz und werden serviert mit knusprigen Brotwürfel, neuen Kartoffeln und eingelegtem Essiggemüse.

Natur **35.00**

Trüffel **46.00**

Walliser (Tomaten und Speck) **38.00**

Safran **41.00**

Geräuchertes Paprika **38.00**



Optional:

Wiener Schnitzel für Cordon bleu inside out **36.00** pro Stück (für ca. 4 Personen)

Mit rohem Ei für die perfekte Grossmutter **2.50**



CURLING BRUNCH BUFFET

49.00 p.P (ab 40 Personen)

Verschiedene Säfte, Tee und Kaffee

Birchermüesli, warmer Milchreis, verschiedene Brote und Gipfeli

Rührei, Speck, Rösti und Pancakes

Kaffee, Tee, Schoggi, Ovo, Milch, verschiedene Fruchtsäfte, Birchermüesli, Aufschnitt, Früchtejoghurt, Fruchtsalat, Käseplatte, verschiedene Brote, Zopf, Gipfeli, Butter, Konfitüren-Auswahl, Honig, Cornflakes, gemischter Blattsalat, Tagessuppe, Rühreier, Pancakes mit Ahornsirup, Rösti, Cipollata, gebratener Speck

Optional:

Rauchlachsplatte **5.00**

Roastbeef-Teller mit Tartar Sauce **7.50**

Sonntagsbraten mit Gemüse **9.50**

Preise in Schweizer Franken, inkl. 7.7 % MwSt.

APERÖ

Mini Häppli

Bündner Gerstensuppe **4.50**

Zuger Chriesiwurst mit hausgemachtem Ketchup **5.00**

Mini Chässchnittli **4.50**

Momos von Wesleys Kitchen (Poulet oder Vegan) **5.00**

Gerne bereiten wir Ihnen die Häppchen ab 10 Stück pro Variante vor

Crostini

Rindstatar **5.50**, Tomaten **4.50**, Frischkäse **4.50**, Hummus **4.50**

Gerne bereiten wir Ihnen die Häppchen ab 10 Stück pro Variante vor

Plättli und Teller

(Ca. 10 Häppchen pro Platte)

Palestina Grill Falafel mit Hummus und Pitabrot **42.00**

Trockenfleischplatte **55.00**

Käseplatte **49.00**

Oliven mariniert **15.00**



Preise in Schweizer Franken, inkl. 7.7 % MwSt.

KONTAKT

041 760 25 26
info@beachhousedelfin.ch

Lättichstrasse 10
6340 Baar

