

Hotel-Restaurant Felmis, Kastanienbaumstrasse 91, 6048 Horw  
Tel 041 3491919, hotel@felmis.ch, www.felmis.ch

## **Menuvorschläge für Catering 2023** **(ab 20 Personen)**

Bitte beachten Sie, dass dies Basisvorschläge sind und wir gerne mit Ihnen ihr massgeschneidertes Catering ausarbeiten

### **Auswahl von Vorspeisen**

#### **Salate**

Salatbuffet à Fr. 13.00 p.P.

angemachte Rohkostsalate Rübli, Tomate/Mozzarella, Gurken, Mais, Peperoni, gemischte  
Blattsalate  
French- und Italiandressing  
3 Garnituren

Salatbuffet à Fr. 16.00 p.P.

Kartoffelsalat und zusätzlich Rübli, Tomate/Mozzarella, Gurken, Mais, Peperoni, gemischte  
Blattsalate  
French- und Italiandressing  
3 Garnituren

Saisonale Blattsalate im knusprigen Tortillakorbchen mit Hausdressing Fr. 9.50 p.P.

Tartar vom Weiderind mit Toast und Butter Fr. 19.80 p.P.

## **Suppen**

à Fr. 9.00 p.P.

Karotten- Ingwersuppe

Weissweinschaumsuppe

Kürbissuppe (Saisonal)

Tomatencrèmesuppe

Maissuppe

Sri Lankesische Currysuppe mit Gemüse Saisonale Suppen

Sommerliche Kaltschalen

Extra à Fr. 4.20 p.P.

Black-Tigercrevette mit Knoblauch

## **Hauptgänge**

Menu 1 à Fr. 29.80 p.P.

Pouletbrust Toskana gefüllt mit Mozzarella

umwickelt mit Speck, gebraten im Eimantel auf cremigem Pilzragout,

Kräuterkartoffeln und

saisonales Marktgemüse

Menu 2 à Fr. 26.50 p.P.

Poulet Geschnetztes Hawaii

Gelbe Currysauce mit cremiger Kokosmilch

Basmatireis und saisonalen Früchten

Menu 3 à Fr. 29.80 p.P.

Pouletbrust mit Frischkäse-Kräuterfüllung

Trockentomatenjus

Lyonerkartoffeln saisonales Marktgemüse

Menu 4 à Fr. 28.50 p.P.

Rindsvoessen Stroganoff

Paprikarahmsauce mit Gurken, Champignons

Crème fraîche und Spätzli

Menu 5 à 34.50 p.P.

Schmorbraten vom Weiderind an Rotweinjus  
Kartoffelpüree und saisonales Marktgemüse

Menu 6 à Fr. 28.50 p.P.

Rindsragout „Wiener Art“ mit cremig-tomatiger Sauce  
Kräuterspätzli

Menu 7 à Fr. 41.00 p.P.

Sous vide gegartes Roastbeef  
Sauce Bearnaise  
Kartoffelgratin saisonales Marktgemüse

Menu 8 à Fr. 52.00 p.P.

Filet vom Weiderind  
Trüffeljus  
Kleine Bratkartoffen und  
Saisongemüse

Menu 9 à Fr. 29.50 p.P.

Saftiger Karreebraten vom Luzerner Schwein an Tomaten-Knoblauchjus  
Polenta und saisonales Marktgemüse

Menu 10 à Fr. 25.50 p.P.

Schweinsvoressen mit cremiger Pommerysensaft  
Kartoffelpüree mit frischen Kräutern

Menu 11 à Fr. 31.00 p.P.

„Lozärner Brate“ vom Luzerner Schweinsrücken  
(mit Dörraprikosen gespickt) an leicht sämigem Jus  
Kartoffelgratin saisonales Marktgemüse

Menu 12 à Fr. 24.50 p.P.

Halsbraten vom Luzernerschwein, mit Knoblauch und Rosmarin cremige Sauce mit Apfelwürfeli  
und Kernobstschnaps  
Teigwaren und saisonales Marktgemüse

Menu 13 à Fr. 35.00 p.P.

Filetmedaillons vom Luzernerschwein mit Estragonsauce  
Safra`s Kartoffelgnocchi und saisonales Marktgemüse

Menu 14 à 25.50 p.P.

Beinschinken vom Schwein mit Senf  
Kalte Jahreszeit> cremiges Kartoffel-Lauchgemüse  
Warme Jahreszeit> leichter Frühkartoffelsalat mit Sherry-Vinaigrette und  
Frühlingszwiebeln

Menu 15 à 28.50 p.P.

Steak vom Luzernerschwein  
Madeirajus  
Kartoffel-Erbsenpüree und saisonales Marktgemüse

Menu 16 à 35.50 p.P.

Kalbsgeschnetzeltes «Luzerner Art»  
Pilzrahmsauce und Jogi`s goldbraune Röstigaletten

Menu 17 à 34.50 p.P.

Voressen vom Weidekalb  
Zitronensauce und Parmesanrisotto  
Ofengemüse

Menu 18 à Fr. 51.00 p.P.

Sous vide gegarter Rücken vom Weidekalb  
Portweinreduktion  
hausgemachte Butternudeln und saisonales Marktgemüse

Menu 19 à 27.50 p.P.

Fleischvogel von der Metzgerei Matter  
Schmorsauce mit Gemüsewürfeln gebuttertes Kartoffelpüree

Menu 20 à 44.00 p.P.

Ossobuco vom Kalb  
Rotweinsauce  
Zitronen-Polenta und Röstgemüse

Menü 21 à 37.20 p.P.

Originale Luzerner «Fritschipastete»,  
Kalbfleischwürfel, Kalbsbrätkügeli, Champignons und Kalbsjus, dazu separat eingelegte  
Rumrosinen,  
Reis mit Erbsen

Menü 22 à 47.50 p.P.

Steak vom Weidekalb  
Cognac-Morchelrahmsauce  
hausgemachte Butternudeln und saisonales Marktgemüse

Menu 23 à 23.50 p.P.

Pastaplausch  
Penne nature mit drei Saucen  
Bolognese, 5 Pi, alla Panna mit Schinken geriebener Parmesan

Brot geschnitten Fr. 6.80 pro kg  
Brotauswahl à Fr. 3.80 p.P.

Die aufgeführten Beilagen sowie Saucen sind Vorschläge. Gerne können Sie Ihre Lieblingsbeilage zum Fleischstück kombinieren.

Weitere Gerichte sowie saisonale Speisen und Fisch auf Anfrage.

## Mögliche Desserts

Apfelwähe nach Zeno`s Art mit geschlagenem Rahm à Fr. 6.50

Hausgemachtes Oreomousse mit Rahmtupf à Fr. 8.50

Mascarponecrème mit marinierten Amarenakirschen à Fr. 8.50

Frischer Fruchtsalat mit Minze à Fr. 6.80

Yoghurt Panna Cotta mit Mangocoulis à Fr. 7.50

Hausgemachtes Cantuccini Tirami-su à Fr. 8.50

Caramelköppli im Weckglas mit  
Schlagrahm à Fr. 7.50

Tobleronemousse mit geschlagenem Rahm à Fr. 9.50

Saisonale Crème mit Schlagrahm à Fr. 8.50

### Zusatzkosten:

Weingläser	SFr.	0.50	pro Stück
Wassergläser	SFr.	0.40	pro Stück
Suppentassen mit Unterteller	SFr.	0.70	pro Garnitur
Salatteller	SFr.	0.40	pro Stück
Hauptgangteller	SFr.	0.60	pro Stück
Dessertteller mit Löffel	SFr.	0.70	pro Garnitur
Coupeschalen mit Löffel und Unterteller	SFr.	0.80	pro Garnitur
Suppenlöffel	SFr.	0.30	pro Stück
Messer	SFr.	0.30	pro Stück
Gabeln	SFr.	0.30	pro Stück
Kaffeegeschirr komplett	SFr.	0.70	pro Garnitur
Spirituosengläser	SFr.	0.40	pro Stück
Stoffservietten	SFr.	1.80	pro Stück
Menukarten	SFr.	1.50	pro Stück
Tischtuch 100/100	SFr.	8.00	pro Stück
Tischtuch 130/170	SFr.	9.00	pro Stück
Stehtische	SFr.	35.00	pro Stück
AVOR	SFr.	95.00	pro Stunde
Mitarbeiter Kader	SFr.	95.00	pro Stunde
Mitarbeiter Service	SFr.	78.00	pro Stunde
Mitarbeiter Küche	SFr.	78.00	pro Stunde
Abwasch Geschirr pro Stunde	SFr.	60.00	
Nur Lieferung und Rückschub Raum Horw pauschal	SFr.	60.00	pro Fahrt
Nur Lieferung und Rückschub über Horwergrenze: SFr. 2.00 pro Km sowie SFr. 60.00 pro Std			
Hin- und Rückfahrt sowie Bereitstellungs- und Aufräumarbeiten gelten als Arbeitszeit			

### Weissweinvorschläge

Prosecco Collalto di Conegliano extra brut	Fr.	19.70	pro Flasche
Amelie, Chasselas de Romand	Fr.	18.50	pro Flasche
Martello bianco, Chardonnay/Pecorino	Fr.	18.50	pro Flasche

### Rotweinvorschläge

Celeste Rouge Vaudois, Cuvée C.Sauv. und Merlot	Fr.	21.50	pro Flasche
Don Zeno Garnacha	Fr.	18.50	pro Flasche
Martello rosso, Negroamaro	Fr.	18.50	pro Flasche
Ripasso Valpolicella Classico DOC	Fr.	23.50	pro Flasche
Malbc Vaudoise WOW	Fr.	24.50	pro Flasche

Mineral, Cola, Eistee 1.5 L	Fr.	4.80	pro Flasche
Orangensaft 1 L	Fr.	3.80	pro Liter
Appenzeller Lagerbier 3 dl	Fr.	2.80	pro Flasche

Fehlendes oder defektes Material wird in Rechnung gestellt. Ersatz anderer Art oder Qualität wird nicht angenommen.

Zahlungskonditionen 10 Tage rein netto. Die vorgehend genannten Preise verstehen sich *exklusive* der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Diese wird zusätzlich verrechnet.

Preisänderungen bleiben vorbehalten.