

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

Menuvorschläge für Catering 2024 **(ab 30 Personen)**

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

Auswahl von Vorspeisen

Salate

Salatbuffet à Fr. 14.00 p.P.

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

Salatbuffet à Fr. 17.00 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. 9.50 p.P.

Karotten- Ingwersuppe
Weissweinschaumsuppe
Kürbissuppe (Saisonal)
Tomatencrèmesuppe
Maissuppe

Sri Lankesische Currysuppe mit Gemüse Saisonale Suppen
Sommerliche Kaltschalen

Extra à Fr. 4.50 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. 31.50 p.P.

Rindsvoessen Stroganoff
Paprikarahmsauce mit Gurken, Champignons
Crème fraîche und Spätzli

Menu 5 à 36.50 p.P.

Schmorbraten vom Weiderind an Rotweinjus
Kartoffelpüree und saisonales Marktgemüse

Menu 6 à Fr. 31.50 p.P.

Rindsragout „Wiener Art“ mit cremig-tomatiger Sauce
Kräuterspätzli

Menu 7 à Fr. 44.00 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. 32.50 p.P.

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

Menu 10 à Fr. 27.50 p.P.

Schweinsvoressen mit cremiger Pommerysensaft
Kartoffelpüree mit frischen Kräutern

Menu 11 à Fr. 33.50 p.P.

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

Menu 12 à Fr. 25.50 p.P.

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

Menu 13 à Fr. 37.00 p.P.

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

Menu 14 à 27.50 p.P.

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

Menu 15 à 31.50 p.P.

Steak vom Luzernerschwein
Madeirajus
Kartoffel-Erbsepüree 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. 53.00 p.P.

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

Menu 19 à 29.50 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 48.50 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. 9.00

Mascarponecrème mit marinierten Amarenakirschen à Fr. 9.00

Frischer Fruchtsalat mit Minze à Fr. 6.80

Yoghurt Panna Cotta mit Mangocoulis à Fr. 7.50

Hausgemachtes Cantuccini Tirami-su à Fr. 9.00

Caramelköppli im Weckglas mit
Schlagrahm à Fr. 7.50

Tobleronemousse mit geschlagenem Rahm à Fr. 9.50

Saisonale Crème mit Schlagrahm à Fr. 9.50

Zusatzkosten:

Weingläser	SFr.	0.60	pro Stück
Wassergläser	SFr.	0.50	pro Stück
Suppentassen mit Unterteller	SFr.	0.90	pro Garnitur
Salatteller	SFr.	0.60	pro Stück
Hauptgangteller	SFr.	0.80	pro Stück
Dessertteller mit Löffel	SFr.	0.90	pro Garnitur
Coupeschalen mit Löffel und Unterteller	SFr.	0.90	pro Garnitur
Suppenlöffel	SFr.	0.50	pro Stück
Messer	SFr.	0.50	pro Stück
Gabeln	SFr.	0.50	pro Stück
Kaffeegeschirr komplett	SFr.	0.90	pro Garnitur
Spirituosengläser	SFr.	0.50	pro Stück
Stoffservietten	SFr.	2.50	pro Stück
Menukarten	SFr.	1.80	pro Stück
Tischtuch je nach Grösse	SFr.	ab 8.00	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. 2.20 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.	19.50	pro Flasche
Martello bianco, Chardonnay/Pecorino	Fr.	19.50	pro Flasche

Rotweinvorschläge

Celeste Rouge Vaudois, Cuvée C.Sauv. und Merlot	Fr.	21.50	pro Flasche
Don Zeno Garnacha	Fr.	19.50	pro Flasche
Martello rosso, Negroamaro	Fr.	19.50	pro Flasche
Ripasso Valpolicella Classico DOC	Fr.	23.50	pro Flasche
Malbc Vaudoise WOW	Fr.	24.50	pro Flasche

Mineral 1 L	Fr.	4.80	pro Flasche
Orangensaft 1 L	Fr.	5.80	pro Liter
Appenzeller Lagerbier 3 dl	Fr.	3.20	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.