

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

Menuvorschlage für Catering 2020 **(ab 30 Personen)**

**Bitte beachten Sie, dass dies Basisvorschlage sind und wir
gerne mit Ihnen ihr massgeschneidertes Catering ausarbeiten**

Auswahl von Vorspeisen

Salate

Salatbuffet  Fr. 9.80 p.P.

5 angemachte Rüebli, Randen, Gurken, Mais, Peperoni und gemischte Blattsalate
French- und Italiandressing
3 Garnituren

Salatbuffet  Fr. 13.50 p.P.

Kartoffelsalat und zusätzlich Rüebli, Randen, Gurken, Mais, Selleriesalat sowie
gemischte Blattsalate
French- und Italiandressing
5 Garnituren

Wildes Salatbouket
serviert im Tacokorbchen
an Hausdressing
Fr. 7.00 p.P.

Tartar vom geräucherten Lachs und Hüttenkäse
im Mini-Brioche
begleitet von Salatbouquet
an Jogurth-Dilldressing
Fr. 14.50 p.P.

Variation von hausgebeiztem Lachs (80g)
dazu Meerrettichschaum und Dill-Senfsauce
Butter und Brioche
Fr. 17.50

Suppen à Fr. 6.50 p.P.

Karottensuppe mit Ingwer
Kresseschaumsuppe
Kürbissuppe
Tomatencrèmesuppe
Maissuppe
Curry-Bananensuppe
Saisonale Suppen usw.
Sommerliche Kaltschalen

Begleitet von Scampispiessli zuzüglich à Fr. 3.50 p.P.

Hauptganggerichte

Menu 1 à Fr. 24.50 p.P.

Pouletbrüstchen Toscana
gefüllt mit Mozzarella, umwickelt mit Speck
serviert auf Pilzragout
Kräuterkartoffeln
und Mischgemüse

Menu 2 à Fr. 19.50 p.P.

Pouletgeschnetzeltes Hawaii
an Kokos-Currysauce
Trockenreis und Früchtégarniture

Menu 3 à Fr. 24.50 p.P.

Pouletbrüstchen Saisonalgefüllt
serviert an Vieille-Prune-Sauce
Bratkartoffeln
Gemüsebeilage

Menu 4 à Fr. 19.50 p.P.

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff
serviert im Reising

Menu 5 à 26.50 p.P.

Gespickter Rindsschmorbraten
an kräftiger Rotweinsauce
serviert mit Kartoffelstock
und Mischgemüse

Menu 6 à Fr. 19.50 p.P.

Rindsgoulasch Ungarische Art
serviert mit hausgemachten Spätzli

Menu 7 à Fr. 32.50 p.P.

Rosa gebratenes Roastbeef
Sauce Bearnaise
Kartoffelgratin
Gemüsebeilage

Menu 8 à Fr. 39.80 p.P.

Am Stück gebratenes Rindsfilet
serviert an Pfeffersauce
dazu körniger Wildreis
Zucchettischiffchen

Menu 9 à Fr. 39.80 p.P.

Am Stück gebratenes Rindsfilet
serviert an Balsamicojus
gebratene Gnocchi
Gemüsebouket

Menu 10 à Fr. 22.50 p.P.

Glacierter Schweinscarreebraten
serviert mit Rotweinsauce mit Traubenteilchen
Trüffelkartoffelstock
Mischgemüse

Menu 11 à Fr. 19.00 p.P.

Schweinsragout Tessiner Art
Polenta

Menu 12 à Fr. 24.50 p.P.

Glasierter Schwedenbraten
mit Dörrzwetschgen gespickt
an kräftiger Rotweinsauce
hausgemachter Kartoffelgratin
Mischgemüse

Menu 13 à Fr. 19.50 p.P.

Marrinierter Schweinshalsbraten an Rosmarinjus
dazu Teigwaren
und Mischgemüse

Menu 14 à Fr. 29.50 p.P.

Schweinsfiletmedaillons
an Steinpilzrahmsauce
Spinatgnocchi
Gemüsebouquet

Menu 15 à 21.50 p.P.

Gekochter Beinschinken mit Senf
serviert mit hausgemachtem Kartoffelsalat

Menu 16 à 19.50 p.P.

Norländischer Rauchbraten
an Kräutersauce
serviert mit Karoffelstock
Mischgemüse

Menu 17 à 26.50 p.P.

Kalbsgeschnetzeltes Luzerner Art
an Pilzrahmsauce
serviert mit Butterrösti

Menu 18 à 24.50 p.P.

Kalbsblanquette mit Champignons
serviert im Kräuterreisring
Gemüseallerlei

Menu 19 à Fr. 37.50 p.P.

Kalbscarréebraten an Morchelsauce
Butternudeln
Gemüsebouquet

Menu 20 à 26.50 p.P.

Bio-Fleischvogel vom Uelihof
Bürgerliche Art
serviert mit hausgemachtem Kartoffelstock
Mischgemüse

Menu 21 à 25.50 p.P.

Bio-Emmentalerschnitzel vom Uelihof
serviert mit Teigwaren
Mischgemüse

Menu 22 à Fr. 23.00 p.P.

Kaninchenragout mit Mediteraner Rosinen-Gemüsesauce
an kräftiger Sauce
sämige Polenta

Menu 23 à 18.50 p.P.

Teigwarenplausch
Penne nature
mit drei Saucen nach Wahl
Bolognaise, Tomatensauce, Carbonara, Pesto oder San Diego
dazu rassischer Reibkäse

Brot geschnitten Fr. 6.50 pro kg
Brotauswahl à Fr. 2.50 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

Geraffelter Apfelkuchen
mit Rahmtupf
à Fr. 5.50

Frischer Fruchtsalat
parfumiert mit Marascino
à Fr. 6.00

Panna Cotta
an Heidelbeercoulis
à Fr. 5.50

Hausgemachtes Tiramisu
à Fr. 7.00

Caramelköpfler mit Rahmtupf
im Glas serviert
à Fr. 5.00

Joghurtmousse mit marinierten Beeren
à Fr. 6.50

Dessertsymphonie
mit weisser Schoggimousse, Erdbeertiramisu und Caramelköpfler
à Fr. 9.50

Süsmostcrème mit Rahmtupf
à Fr. 6.50

Hochzeitsapéro
(Vorschlag für 100 Gäste)

150 Sandwiches à Fr. 3.50 pro Stück
(Schinken, Salami, Rauchlachs, Käse,)

2 Aperopyramiden à Fr. 500.00 pro Stück
Bestückt mit Tomaten-Mozzarellaspiessli, Garnelen auf Mango-Avocadosalat,
Gemüseratatouille, Poulet-Satayspiessli, Mexikanische Tortillaroulade,
Kanadisches Wildlachstartare auf Pumpernickel und Dillrahm
Minipastetchen Diabolo, gebackene Dörripflaumen im Speckmantel, o.ä.

50 Gläschen Tomaten-Mozzarella Salat Caprese à Fr. 2.80 pro Glas

50 Gläschen Crevettencocktail Calypso auf Chiffonade à Fr. 3.40 pro Glas

50 Gläschen Gurkentartar auf Hüttenkäse à Fr. 2.80 pro Glas

3 Teller Mexikanische Frischkäseroulade à Fr. 35.00

4 Teller à 40 Frühlingsrollen mit Süss-Sauersauce à Fr. 40.00 pro Teller

3 Teller Poulet Satay Spiesse à Fr. 40.00 pro Teller

3 Teller Gemüsedipp mit passender Sauce à Fr. 40.00 pro Teller

o.ä.

Sollten Sie einen speziellen Wunsch haben, der nicht in den Vorschlägen enthalten ist,
bitten wir Sie, mit uns Kontakt aufzunehmen.

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
Stoffservietten	SFr.	1.80	pro Stück
Menukarten	SFr.	1.50	pro Stück
Tischtuch 100/100	SFr.	5.00	pro Stück
Tischtuch 130/170	SFr.	7.00	pro Stück
Stehische	SFr.	35.00	pro Stück
AVOR	SFr.	95.00	pro Stunde
Mitarbeiter Kader	SFr.	95.00	pro Stunde
Mitarbeiter Service	SFr.	75.00	pro Stunde
Mitarbeiter Küche	SFr.	75.00	pro Stunde
Abwasch Geschirr pro Stunde	SFr.	50.00	
Nur Lieferung und Rückschub Raum Horw pauschal	SFr.	50.00	
Nur Lieferung und Rückschub über Horwergrenze: SFr. 2.00 pro Km sowie SFr. 50.00 pro Std			
Hin- und Rückfahrt sowie Bereitstellungs- und Aufräumarbeiten gelten als Arbeitszeit			

Weissweinvorschläge

Prosecco Collalto di Conegliano extra brut	Fr.	18.70	pro Flasche
Amelie, Chasselas de Romand	Fr.	15.50	pro Flasche
Martello bianco, Chardonnay/Pecorino	Fr.	15.50	pro Flasche
Epresses (0.5 lt)	Fr.	11.30	pro Flasche

Rotweinvorschläge

Don Zeno Garnacha	Fr.	15.50	pro Flasche
Martello rosso, Negroamaro	Fr.	15.50	pro Flasche
Ripasso Valpolicella Classico DOC	Fr.	20.50	pro Flasche
Nero d'Avola, Sizilien	Fr.	18.00	pro Flasche
Montepulciano d'Abruzzo DOC	Fr.	14.90	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 20 Tage rein netto. Die vorgehend genannten Preise verstehen sich exklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Diese wird zusätzlich verrechnet.

Preisänderungen bleiben vorbehalten.