

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

Menuvorschläge für Catering 2021 **(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. 11.50 p.P.

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

Salatbuffet à Fr. 14.80 p.P.

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

Saisonale Blattsalate im knusprigen Tortillakörbchen
mit Hausdressing
Fr. 7.50 p.P.

Tartar vom Weiderind mit Aioli,
dazu Chimichurri und Briochetoast
Fr. 17.50 p.P.

Tataki vom Gelbflossenthunfisch (80g)
Sojagel, Ingwercrunch und
Koriandermayo
Fr. 17.50

Suppen ***à Fr. 7.50 p.P.***

Karotten- Ingwersuppe
Weissweinschaumsuppe
Kürbissuppe (Saisonal)
Tomatencrèmesuppe
Maissuppe
Sri Lankesische Currysuppe mit Gemüse
Saisonale Suppen usw.
Sommerliche Kaltschalen

Extras à Fr. 4.20 p.P.

Black-Tigercrevette mit Knoblauch
Jamon-Serrano-Krapfen
Tunatatar mit Ingwer und Zitronengras
Ziegenkäse im Brickteig

Hauptgänge

Menu 1 à Fr. 25.50 p.P.

Pouletbrust Toskana
gefüllt mit Mozzarella und Basilikumpesto,
umwickelt mit Speck, gebraten im Eimantel
auf cremigem Pilzragout,
Kräuterkartoffeln und
saisonales Marktgemüse

Menu 2 à Fr. 22.50 p.P.

Poulet Geschnetzeltes Hawaii
Gelbe Currysauce mit cremiger Kokosmilch
Trockenreis und saisonalen Früchten

Menu 3 à Fr. 25.50 p.P.

Pouletbrust mit Frischkäse-Kräuterfüllung
Trockentomatenjus
Bratkartoffeln mit Zwiebeln
saisonales Marktgemüse

Menu 4 à Fr. 23.50 p.P.

Rindsvoressen Stroganoff
Paprikarahmsauce mit Gurken, Champignons
Crème fraîche und Spätzli

Menu 5 à 28.50 p.P.

Schmorbraten vom Weiderind an Rotweinjus
Kartoffelpüree und saisonales Marktgemüse

Menu 6 à Fr. 23.50 p.P.

Rindsragout „Wiener Art“
mit cremig-tomatiger Sauce
Kräuterspätzli

Menu 7 à Fr. 35.50 p.P.

Sous vide gegartes Roastbeef
Sauce Bearnaise
Kartoffelgratin
saisonales Marktgemüse

Menu 8 à Fr. 44.00 p.P.

Filet vom Weiderind
Räucherjus
Schwarzer Venere-Reis und
grünes Saisongemüse

Menu 9 à Fr. 48.00 p.P.

Filet vom Weiderind
Gebratene Gänseleber, Trüffeljus
Selleriepüree und Ofengemüse

Menu 10 à Fr. 24.50 p.P.

Saftiger Karreebraten vom Kräuterschwein
an Knoblauchjus
Polenta mit eingelegten Tomaten und saisonales Marktgemüse

Menu 11 à Fr. 22.50 p.P.

Schweinsvoressen mit cremiger Pommerysensauc
Kartoffelpüree mit frischen Kräutern

Menu 12 à Fr. 26.50 p.P.

„Luzerner Braten“ vom Kräuterschwein-Rücken
(mit Dörraprikosen gespickt)
cremiger Kartoffelgratin
saisonales Marktgemüse

Menu 13 à Fr. 21.50 p.P.

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

Menu 14 à Fr. 32.50 p.P.

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

Menu 15 à 23.50 p.P.

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

Menu 16 à 24.50 p.P.

Steak vom Kräuterschwein
Madeirajus
Kartoffel-Erbsepüree und saisonales Marktgemüse

Menu 17 à 28.50 p.P.

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

Menu 18 à 27.50 p.P.

Voressen vom Weidekalb
Zitronensauce und Parmesanrisotto
Ofengemüse

Menu 19 à Fr. 42.50 p.P.

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

Menu 20 à 26.50 p.P.

Fleischvogel von der Metzgerei Matter
Schmorsauce mit Gemüswürfeln
gebuttertes Kartoffelpüree

Menu 21 à 34.50 p.P.

Ossobuco vom Kalb
Rotweinsauce
Zitronen-Polenta und Röstgemüse

Menü 22 à 34.20 p.P.

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

Menü 23 à 41.50 p.P.

Steak vom Weidekalb
Cognac-Morchelrahmsauce
hausgemachte Butternudeln und saisonales Marktgemüse

Menu 24 à 18.50 p.P.

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

Brot geschnitten Fr. 6.50 pro kg
Brotauswahl à Fr. 2.80 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. 6.00

Frischer Fruchtsalat mit Minze
à Fr. 6.80

Yoghurt Panna Cotta mit Mangocoulis
à Fr. 6.80

Hausgemachtes Cantuccini Tirami-su
à Fr. 7.80

Caramelköpflì im Weckglas mit
Schlagrahm
à Fr. 6.80

Tobleronemousse mit geschlagenem Rahm
à Fr. 8.90

Cheesecake mit Passionsfruchtgelee und Butterkeks
à Fr. 9.50

Saisonale Crème mit Schlagrahm
à Fr. 7.50

Apérovorschläge

für Hochzeiten, Firmenanlässe, Familienfeiern, etc...

(Vorschlag für 100 Gäste)

Unter 100 Personen verrechnen wir einen kleinstmengen-Zuschlag

150 kleine Sandwiches à Fr. 4.00 pro Stück

(Schinken, Salami, Chorizo, Antipastigemüse, Rauchlachs, Käse, Kräuterfrischkäse mit hausgezogenen Sprossen)

Etagieren Fr. 500.00 pro Stück

Assortierte Happas-Platten, liebevoll arrangiert mit den folgenden Beispielen...

...Pouletspieße mit Erdnuss Chutney, Black-Tiger Crevettenspieß mit Aioli,

Chorizo im Knuspermantel mit Salsa Verde, Antipasti-Wraps mit Feta,

Bündner-Rohschinkenroulade mit Prättigauer Bergkäse,

getrüffelte Gemüsequiche, gebackene Dörrpflaumen im Speckmantel, o.Ä.

50 Shots Tomaten-Mozzarellasalat mit Pesto und Balsamico-Kaviar à Fr. 3.90 pro Glas

50 Shots Thailändischer Rindfleischsalat «yam nuea» à Fr. 5.70 pro Glas

50 Shots Gurken-Hüttenkäsesalat mit Sesam und Ingwer à Fr. 4.00 pro Glas

3 Platten mit «Albóndigas en Tomate» (*Fleischbällchen in würziger Tomatensauce*) à Fr. 50.00

4 Teller mit je 30 Stück «Pan con Salsa de Pimentón» mit Jamon und Manchego à Fr. 50.00

(*Röstbrotstücken mit leicht rauchiger Paprikapaste, belegt mit Rohschinken und gehobeltem spanischem Hartkäse*)

3 Teller Rohkost-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 |
| Kaffeetasse mit Untertasse und Löffeli | SFr. | 0.70 | pro Garnitur |
| Stoffservietten | SFr. | 1.80 | pro Stück |
| Menukarten | SFr. | 1.50 | pro Stück |
| Tischtuch 100/100 | SFr. | 6.00 | pro Stück |
| Tischtuch 130/170 | SFr. | 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. | 75.00 | pro Stunde |
| Mitarbeiter Küche | SFr. | 75.00 | pro Stunde |
| Abwasch Geschirr | SFr. | 50.00 | pro Stunde |
| Nur Lieferung und Rückschub Raum Horw pauschal | SFr. | 50.00 | pro Fahrt |
| 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 |

Rotweinvorschläge

| | | | |
|---|-----|-------|-------------|
| Celeste Rouge Vaudois, Cuvée C.Sauv. und Merlot | Fr. | 21.50 | pro Flasche |
| Don Zenò Garnacha | Fr. | 15.50 | pro Flasche |
| Martello rosso, Negroamaro | Fr. | 15.50 | pro Flasche |
| Ripasso Valpolicella Classico DOC | Fr. | 20.50 | pro Flasche |
| Malbec WOW, Waadtländer Spitzen-Malbec | Fr. | 23.50 | 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 10 Tage rein netto. Die vorgehend genannten Preise verstehen sich exklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Diese wird zusätzlich verrechnet.

Preisänderungen bleiben vorbehalten.