

Frühling – Sommer – Herbst – Winter

Liebe Gäste

Vor Ihnen liegt unser Catering-Angebot mit verschiedenen Karten, die sich auf die vier Jahreszeiten beziehen. Verarbeitung einheimischer Produkte, Tradition, möglichst kurze Transportwege und Nachhaltigkeit, aber auch die Lust und Chance mit den Eigenheiten und den Farben der Jahreszeiten kreativ zu sein, haben uns bewogen, unser Angebot saisonal zu gestalten.

Pastabuffet, kalte Platten, Blätterteiggebäck und einiges mehr finden Sie auf der Ganzjahres-Karte.

Unser Angebot bringt einige Überraschungen und wird Sie begeistern.

Im Beratungsgespräch stellen wir gerne mit Ihnen das für Sie stimmige Angebot zusammen.

Ihre Anregungen und Wünsche sind uns dabei willkommen. Auch Büffet-Varianten sind möglich.

Ihr Brahmshof Team

April 2011

Bankett – Frühling

Suppen

Fenchelcrèmesuppe mit Safran	7.00
Kartoffelcrèmesuppe mit Schnittlauch	7.00
Currysuppe mit Mango und Kokosmilch	7.00

Kalte Vorspeisen / Salate

Blattsalat mit Ruccola, Bärlauch, Radieschen	7.00
Spargelsalat mit Ruccola, Bärlauch, Radieschen, Ei-Streusel	9.00
Salat mit Jungspinat, rote Linsen, Ziegenfrischkäse, Zitronenthymian	9.50
Marinierte Felchen, Frühlingsalat mit Portulak	13.50

Warme Vorspeisen

Junger Lauch mit Rohschinken umwickelt, gratiniert	12.00
Spargelragoût an Schnittlauchrahm auf Blätterteigkissen	12.00
Zürcher Fischkuchen mit geräucherter Forelle, Lauch, Radieschensalat mit Brunnenkresse, gebratene Champignons (bis 100 Portionen)	15.50

Hauptspeisen

Kalb	– Kalbsragoût an Zitronenrahm mit Kapernäpfel, Bavette, grüner Spargel	26.50
Lamm	– Lammierstück an Sherryjus, Frühkartoffeln, gratinierter Chicorée	35.00
Kaninchen	– Kaninchenschenkel mit Oliven geschmort, Kartoffelstock (mit Olivenöl), Schnittlauch, Wermutfenchel	25.00
Huhn	– Pouletbrust im Sesam-Mohnmantel, Curry-Mango-Sauce, Basmatireis, süss-saures Gemüse, Sojasprossen	25.00
Fisch	– Gebratene Eglifilets, Safranrahmsauce, schwarze Linsen, grüner Spargelsalat	29.00

Vegetarische Hauptspeisen

Spargelragoût an Schnittlauchrahm auf Blätterteigkissen, schwarze Linsen	20.50
Weisser und grüner Spargel mit hausgemachter Mayonnaise, Frühkartoffeln	21.50
Kokoscurry mit Kichererbsen, Jungspinat, Basmatireis	19.50
Mit Parmesan überbackene und mit Kräuter-Ricotta gefüllte Kartoffeln auf Rüblioulis, Broccoli	19.50

Süssspeisen

Exotischer Fruchtsalat mit Mango	9.50
Grand Marnier Parfait	9.50
Caramelflan mit Schlagrahm	8.50
Mangocrème mit Mascarpone	8.50
Ananascake	6.00
Schoggikuchen	6.00

Fingerfood – Frühling

Crostini / Toastecken

Toastecken mit Ei-Mayo-Schnittlauchmasse, Radieschen	2.20
Crostini mit Rohschinken und grünen Spargelspitzen (bis 100 Portionen)	3.00
Crostini mit Rauchforellenmousse auf frischer Kresse	3.00

Kalte Spiesschen

Briekäse mit Bärlauchmarinade, Radieschen	2.20
Gruyère, Oliven	2.20
Kapernäpfel, Rohschinken	3.00
Focaccia mit Antipasti (500g) für 30 Personen	70.00

Warme Spiesschen

Lachs, Frühlingszwiebel (bis 50 Portionen)	4.00
Zitronengras-Poulet	3.00
Kaninchenfilet, Apfel mit Honigmarinade	3.00
Spargel, Frühkartoffel (bis 100 Portionen)	3.00
Frühkartoffel mit Schnittlauchricotta gefüllt (bis 100 Portionen)	3.00

Süppchen (1 dl)

Fenchelcrèmesüppchen mit Safran	2.50
Kartoffelsüppchen mit Schnittlauch	2.50
Currysüppchen mit Mango und Kokosmilch	2.50

Kleingebäck, süss

Meringuekörbchen gefüllt mit Pistazien-Schlagrahm, Kiwi	2.00
Schoggischnitten	2.00

Getränke (1 l)

Kiwi-Cüpli (mit oder ohne Alkohol)	26.00 / 22.00
Rosenbowle (mit oder ohne Alkohol)	26.00 / 22.00
Mango-Lassi	18.00

Bankett – Sommer

Suppen

Melonenkaltschale mit Weisswein	7.00
Tomatensuppe mit Gin (kalt oder warm)	7.00
Zucchettisuppe mit Minze (kalt)	7.00

Kalte Vorspeisen / Salate

Bunter Blattsalat mit Cherrytomaten	7.00
Kefen an Kräutervinaigrette	9.00
Fenchelsalat mit Parmesanspänen	9.00
Mediterraner Vorspeisenteller mit kandierten Tomaten, Gurkenjoghurt, marinierte Oliven, Feta, Spinatsalat mit Pinienkernen und Rosinen	13.50
Marinierte Sardinen, Salat aus Belugalinsen, Avocado, Tomatenwürfel	12.00

Warme Vorspeisen

Caponata (süss-saures Schmorgemüse mit Stangensellerie) mit Rosmarinfocaccia	12.00
Auberginentürmli mit Ziegenkäse auf gelbem Peperonicoulis, Rucola	12.00
Quiche mit Sommergemüse, Erbsen, Parmesan	12.00
Gebratene Felchenfilets mit Zitronenöl mariniert, Tomatenwürfel	14.50

Hauptspeisen

Rind	– Brasato an Rotweinsauce, Bavette, überbackene Kräutertomate	27.50
Kalb	– Italienischer Hackbraten an Weissweinjus, Gnocchi Malfatti, glasierte Karotten	21.50
	– Ossobuco an Marsalasaucе, Rahmpolenta, Ratatouille	23.00
Lamm	– Lammschulterbraten mit Tomaten und Sommergemüse geschmort, Pestokartoffeln	27.50
Huhn	– Pouletschenkel nach Art von Andalusien mit Couscous und gebackener Kräuter-Zucchetti	25.00
Fisch	– Pochiertes Forellenfilet an Kräuteröl, Tomatenwürfel, Oliven, schwarzer Risotto, Fenchelpüree	26.50

Vegetarische Hauptspeisen

Zucchetti gefüllt mit Ziegenkäse auf Peperonata, Pilawreis	19.50
Kartoffeltortilla, pikanter Sherrysugo, Romanesco an Kräutervinaigrette	19.50
Tomaten-Auberginenragoût mit Mozzarella, dazu Bavette an Basilikumpesto	20.50
Quiche mit Sommergemüse, Erbsen, Parmesan, dazu Sommersalat	21.50
Käsefrittata auf süss-saurem Schmorgemüse mit Stangensellerie, Bulgur	21.50

Süssspeisen

Fruchtsalat mit Minze	9.50
Aprikosenparfait mit caramelisierten Pistazien	9.50
Zitronenquarkcrème	8.50
Ananascake	6.00
Schoggikuchen	6.00
Orangentiramisu	9.50

Fingerfood – Sommer

Crostini / Toastecken

Crostini mit Oliventapenade	2.20
Crostini mit Hüttenkäse, Auberginenragoût	2.20
Crostini mit Humus	2.20
Crostini mit Rauchlachs, roten Zwiebeln, Kapern	3.00

Kalte Spiesschen

Cherrytomate, Mozzarellino, Basilikum	2.20
Melonen, Rohschinken	3.00
Olive, Zucchetti, Peperoni	2.20
Gebratene Crevetten, Melone, Dill	4.00
Früchtespiesschen	3.00

Warme Spiesschen

Poulet an Knoblauch-Chilimarinade	3.00
Mini-Kartoffel, Champignons, Gemüse	2.50
Lammhackbällchen, Peperoni, Zwiebel	3.50
Rindsentrecôte mit Kräutern,	4.00
Cipollata-Speckspiesschen	3.00

Süppchen (1 dl)

Melonenkaltschale mit Weisswein (kalt)	2.50
Tomatensüppchen mit Gin (kalt oder warm)	2.50
Zucchettisüppchen mit Minze (kalt)	2.50

Snacks in Schalen (100 g)

Rosmarinmandeln mit Fleur de sel	7.20
----------------------------------	------

Kleingebäck, süss

Meringuekörbchen gefüllt mit Schlagrahm, Sommerfrüchte	2.00
Schoggischnitten	2.00

Getränke (1 l)

Hausgemachter Eistee	10.00
Karkadengetränk (ohne Alkohol)	12.00
Pfirsich-Cüpli (mit oder ohne Alkohol)	26.00 / 22.00
Bowle mit Melone und Basilikum (mit oder ohne Alkohol)	26.00 / 22.00
Bowle mit Waldbeeren (mit oder ohne Alkohol)	26.00 / 22.00

Bankett – Herbst

Suppen

Kürbissuppe mit Sauerrahm, geröstete Pistazien	7.00
Linsensuppe mit Sherry	7.00
Marronisuppe mit Salbeisahne	7.00

Kalte Vorspeisen / Salate

Blattsalat mit gerösteten Kürbiskernen	7.00
Blattsalat mit Steinpilzen, Trauben, Baumnüsse	11.00
Spinatsalat mit Pinienkernen, Rosinen	7.50
Geflügelleberpaté auf Birnbrot, Blattsalat mit Birnenschnitzen	13.50

Warme Vorspeisen

Crespelle gefüllt mit Steinpilzen überbacken mit Brie	12.00
Lauwarmer Gemüsesalat mit Eierschwämmchen	12.00
Quiche mit Kürbis, Wirz, Marroni, dazu Kabissalat mit Baumnüssen, Trauben	12.00
Chorizo in Cidre geschmort mit Apfel auf Latticherzenblätter und Polentaschnitten	12.00

Hauptspeisen

Kalb – Sämiges Kalbsragoût mit Waldpilzen, Bavette, Marsalakarotten	26.50
Wild – Wildschweinragoût an Wacholderjus, Spätzli, Rotkraut, Preiselbeerapfel	27.50
Lamm – Filet auf rotem Zwiebelconfit, Kürbiskartoffelstock, Wurzelgemüse	33.00
Fisch – Saibling pochirt, Zitronenbutter, Zwiebelküchlein, Selleriepüree	26.50
Huhn – Pouletschenkel in Chianti geschmort, Kohlrabi mit Kräutern, Schmelzkartoffeln	24.50

Vegetarische Hauptspeisen

Herbststeller mit Kürbis-Marroniragoût, Spätzli, Rotkraut	20.50
Gnocchi Malfatti an Rahmsauce mit Steinpilzen, Trauben, Baumnüssen	21.50
Marroni-Spinatküchlein auf Kürbis mit Spätzli und Rotkraut	21.50
Quiche mit Kürbis, Wirz, Marroni, Kabissalat mit Baumnüssen und Trauben	20.50

Süssspeisen

Kürbiskuchen mit Sauerrahmglace	7.50
Meringueparfait mit Zwetschgenkompott	9.50
Quarkcrème mit Balsamico parfümiert	8.50
Tiramisu	7.50
Herbststrudel (Feigen, Äpfel, Trauben) mit Vanilleglace	9.50
Ananascake	6.00
Schoggikuchen	6.00

Fingerfood – Herbst

Crostini / Toastecken

Crostini mit Steinpilzen, Kräutern	2.20
Crostini mit Oliventapenade	2.20
Crostini mit Dörrtomatentapenade	2.20
Toastecken mit Wildschwein-Rohschinken, Preiselbeeren	3.50

Kalte Spiesschen

Feigen, Rohschinken	3.00
Marinierte Champignons, gebackener Kürbis, geräucherter Tofu	2.20
Trauben, Käse	2.00
Coppa mit Peperoni, gefüllte Oliven	3.00

Warme Spiesschen

Chorizowürfel im Cidre geschmort, Äpfel	3.00
Lammrückenfilet mit Kräutern, Kürbis	4.00
Rindswürfel geschmort, Portwein-Zwiebeln (bis 100 Portionen)	4.00
Pulpo, Kartoffel, Paprika (bis 100 Portionen)	4.00
Champignons gefüllt mit Kräuterpesto (warm)	2.50

Süppchen

Kürbissüppchen mit gerösteten Pistazien	2.50
Linsensüppchen mit Sherry	2.50
Marronisüppchen mit Salbei	2.50

Snacks in Schalen (100 g)

Rosmarinmandeln mit Fleur de sel	7.20
----------------------------------	------

Kleingebäck, süss

Meringuekörbchen gefüllt mit Schlagrahm, Trauben	2.00
Schoggischnitten	2.00

Getränke (1 l)

Glühwein	18.00
Glühmost	16.00
Weisser Sauser	8.00

Bankett – Winter

Suppen

Kartoffelsuppe mit Limetten, Zitronengras	7.00
Karottensuppe mit Orangen	7.00
Sauerkrautsuppe mit Prosecco	7.00

Kalte Vorspeisen / Salate

Blattsalat mit in Olivenöl marinierten Topinamburhobel	7.00
Gebratene Kalbsmilken auf Nüsslisalat	13.50
Geräucherte Forelle, Meerrettichschaum, Winterportulak	13.50
Wurzelsalat mit Randen, Ingwer, gerösteten Mandeln	8.50

Warme Vorspeisen

Linsen-Sauerkrauttorte mit Sauerrahm (nach dem Rezept vom Rössli Mogelsberg)	12.00
Spinatquiche mit Randenvinaigrette, Blattsalat	12.00
Quiche Lorraine, Blattsalat	12.00

Hauptspeisen

Rind	– Rindsragoût mit Sternanis, Marroni-Kartoffelstock, Schwarzwurzeln	26.50
Kalb	– Glasierter Kalbsbraten an Madeirajus, Griessgnocchi mit Pistazien, Ofenkürbis mit Kräutern	27.50
	– Blätterteigpastete mit Kalbsmilken, Rahmsauce mit Champignons, Wurzelgemüse	26.50
Lamm	– Lammschulterbraten in Bier und Zimt geschmort, Kartoffelgratin, Stangensellerie mit Dörraprikosen	27.50
Schwein	– Rollschinkli, Schmelzkartoffeln, Dörrbohnen, Aprikosensenf	24.50
Huhn	– Pouletschenkel im Erdnussmantel mit Chili und Kokosmilch geschmort, Basmatireis, Kurkuma-Karotten	24.50
Fisch	– Forellenfilet im Sesam-Mohnmantel, Limettenbutter mit Chili, Gemüsereis mit Granatapfelkernen	26.50

Vegetarische Hauptspeisen

Malfatti mit Gorgonzola, Trevisano, Rotweibirne, geröstete Baumnüsse	21.50
Artischockenragoût mit Safran, Kichererbsen, rote Zwiebeln, Pilawreis	21.50
Linsen-Sauerkrauttorte mit Sauerrahm, caramelisierte Birnenschnitze	20.50
Wintergemüsequiche dazu Randensalat mit Ingwer	20.50
Blätterteigpastete mit Schwarzwurzel-Morchelsauce, schwarze Linsen	21.50

Süssspeisen

Orangen-Schoggimousse mit Cointreau	9.50
Mohnkuchen mit Zwetschgenparfait	9.50
Quittenparfait mit Brownie	9.50
Dörrbirnenmousse mit Schlagrahm	8.50
Ingwerquarkcrème	8.50
Schoggikuchen	6.00

Fingerfood – Winter

Crostini / Toastecken

Toastecken mit Rauchlachstatar, Dill	3.00
Toastecken mit Crevette auf Fenchelpüree	3.00
Crostini mit Hüttenkäse, Stangensellerie, Dörraprikosen	2.20

Kalte Spiesschen

Käse, Rotweibirne, Safranapfel	2.20
Rohschinken, Dörripflaumen	2.70
Ananasbits mit Pfefferminze	2.00
Gemüse süss-sauer	2.00

Warme Spiesschen

Entenbrust, Calvadosäpfel	4.00
Schweinsfilet, Dörffeigen	4.00
Poulet im Sataymantel	3.00
Wurzelgemüse im Tempurateig (bis 50 Portionen)	3.00
Paneer Käse, Randen, Rüepli	2.50
Kartoffel gefüllt mit Sauerkraut im Speckmantel (bis 100 Portionen)	2.50
Datteln mit Meerrettich-Mascarpone, Baumnüsse	2.00

Süppchen

Kartoffelsüppchen mit Limetten und Zitronengras	2.50
Karottensüppchen mit Orangen	2.50
Sauerkrautsüppchen mit Prosecco	2.50

Snacks in Schalen (100 g)

Geröstete Cashewnüsse mit Curry	7.20
---------------------------------	------

Kleingebäck, süss

Meringuekörbchen gefüllt mit Schlagrahm, Orangenfilets	2.00
Schoggischnitten	2.00

Getränke

Glühwein	18.00
Glühmost	16.00

Pastabuffet – Ganzjährig

Pastasorten

Bavette
Fusilli
Farfalle
Penne
Orecchiette

Dies sind Pastasorten, die auch nach einer Weile "al dente" bleiben.

Saucen mit Fleisch / Fisch

Bolognese (Rindshackfleisch)
Puttanesca (Rohschinken, Sardellen, Oliven)
Al Tonno (Thunfisch)
5 Pi (Rohschinken, Steinpilze, Rahm, Parmesan, Erbsen)
Ginestra (Coppa)
Amatriciana (Speck, Peccorino)
Pancetta e Funghi (Speck, Pilze)
Luganighe e Cipolle (Luganighe)

Saucen Vegetarisch

Napoli
Pesto Genovese (Basilikum)
Pesto Rosso (getrocknete Tomaten)
Gorgonzola
Arrabbiata

Saucen Sommer

Caprese (kalt)
Melanzane – Ricotta (Auberginen)

Pastagerichte

Lasagne alla Casalinga
Gnocchi Malfatti mit Saisongemüse
Gemüselasagne mit Saisongemüse

Mit 4 Saucen	22.00
+ Lasagne oder Gnocchi Malfatti	26.50
+ Lasagne und Gnocchi Malfatti	28.50

Fingerfood – Ganzjährig

Blätterteiggebäck

Hackfleischempanadas (Rind, Bio)	2.50
Krapfen mit Ziegenkäse, Thymianhonig	2.50
Schinkengipfeli	2.20
Diverse vegetarische Quiches nach Saison: (Artischocken, Lauch, Käse, Pilz, Spinat,)	2.20

Focaccia (500 g) gefüllt mit:

Gorgonzola-Mascarpone, Rucola (30 Personen)	60.00
Rohschinken, Dörrtomaten, Rucola (30 Personen)	70.00

Mini Sandwiches

Semmel mit Salami	3.60
Mohnbrötli mit Rohschinken	3.60
Nussbrötli mit Gorgonzola	3.60
Grahambrötli mit Gruyère	3.60
Speckzopf (1000 g)	45.00
Petit fours zum Kaffee	3.20

Kalte Platten – Ganzjährig

Käseplatte garniert nach Saison

120 g / Person 30 g Gruyère, 20 g Ziegenfrischkäse, 40 g Brie, 30 g Alpkäse, Ruchbrot (100 g), Baguette (100 g), Butter	18.00
---	-------

Fleischplatte garniert nach Saison

120 g / Person 30 g Rohschinken, 30 g Salami Nostrano, 40 g Bauernschinken, 20 g Bündnerfleisch Ruchbrot (100 g), Baguette (100 g), Butter	22.00
---	-------

Auf Anfrage können die kalten Platten beliebig erweitert werden.