

**Geniessen und Verwöhnen
lassen...**

RESTAURANT

BRAUEREI

unsere Bankett-Menüs



Langgasse 41

6340 Baar

Tel; 041 761 15 85

Nat; 079 307 18 00

Fax;

E-Mail; sh.veliu@hotmail.ch

Lieber Gast

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse am Restaurant Brauerei ganz herzlich.

Es freut uns, dass Sie Ihren Anlass – sei es ein Festbankett, ein Geschäftsessen oder ein gemütliches Beisammensein – bei uns durchführen wollen.

Die vorliegenden Menuvorschläge basieren auf einer Personenanzahl von mindestens 12 Personen. Für eine kleinere Personenzahl verlangen Sie doch bitte unsere Speisekarte.

Auf Wunsch bestellen wir Ihnen gerne im Blumenladen die Tisch-Dekoration zum Selbstkostenpreis. Dass Sie die Blumen anschliessend an Ihr Bankett mitnehmen dürfen, versteht sich von selbst.

Übrigens, den Kindern stellen wir sehr gerne etwas zum Spielen gratis zur Verfügung. Überdies ist unser Haus im gesamten Bereich rollstuhlgängig eingerichtet.

Wir würden uns freuen, schon bald von Ihnen zu hören.

Herzlichst

Tipps beim Zusammenstellen der Menus

Um Ihnen die Qual der Wahl beim Kreieren Ihres Wunschmenüs zu erleichtern, geben wir Ihnen hier ein paar Tipps, worauf Sie achten sollten:

Bei mehreren Gängen gilt in der Gastronomie folgende Reihenfolge:

- Suppe, Salat, Hauptgang, Dessert
- Kalte Vorspeise, Suppe, Salat, Hauptgang, Dessert
- Suppe, warme Vorspeise, Salat, Hauptgang, Dessert
- Kalte Vorspeise, Suppe, warme Vorspeise, Sorbet, Salat, Hauptgang, Käse, Dessert

Beilagen sollten sich nicht wiederholen. Nach Risotto als Vorspeise kein Reis zum Hauptgang, nach Steinpilzcremesuppe keine Steinpilzspätzli, nach Lachsravioli keine Nudeln zum Hauptgang.

Weil das Auge „mitisst“, darf ein Teller nie fad noch farblos aussehen. Deshalb servieren wir zu den meisten Hauptgängen 5 Gemüse (3 Gemüse Beim 1. Teller und 2. beim Nachservice) um möglichst auch Farben auf den Teller zu zaubern.

Einige Menumuster folgen weiter hinten. Es freut uns sehr, wenn der eine oder andere Vorschlag Ihren Wünschen entspricht.

Selbstverständlich könnten Sie auch Ihre Abänderungen vornehmen, einzelne Gänge auswechseln oder auch nur Beilagen abändern. Wir bitten Sie jedoch, sich aus service- und küchentechnischen Gründen auf ein Menu zu einigen.

Wenn Sie eine Beratung wünschen, zögern Sie nicht, uns anzurufen. Wir würden uns freuen, Ihnen beim Zusammenstellen Ihres Wunschmenüs behilflich zu sein oder Ihren Anlass mitgestalten und Ihnen dabei vielleicht die eine oder andere noch offene Frage beantworten zu dürfen.

Kalte Vorspeise

Roastbeef mit Tartarsauce
und Knakiger Salat
CHF 18.--

Vitello Tonnato
CHF 17.--

Bündnerteller
CHF 17.--

Melone mit Rohschinken
CHF 15.--

Krevettencocktail
CHF 13.50

Rauch-Lachs mit Merretichschaum und Toast
CHF 15.50

Warme Vorspeisen

Risotto alla Grappa
CHF 11.50

Krevetten in Baarer Bierteig
an Tartarsauce
CHF 18.--

Lachsravioli an Dillrahmsauce
CHF 14.--

Forellenfilet an Safransauce mit Reis
CHF 18.50

Lachsmedaillon pochiert
an Weissweinsauce
und Trockenreis
CHF 17.50

Salate

Grüner Salat
CHF 7.00

Gemischter Salat
CHF 8.00

Blattsalat mit Speck, Croûtons und Eierwürfeln
CHF 9.--

Tomatensalat mit Mozzarella
CHF 9.50

Nüsslisalat (saisonbedingt)
CHF 10.00

Suppen

Bouillon mit Einlage
(Croûtons – Backerbsen – Gemüsestreifen –
Flädli – Eierstich – Porto – Madeira - Sherry)
CHF 8.50

Minestrone
CHF 8.50

Tomatencremesuppe
CHF 8.50

Steinpilzcremesuppe
CHF 10.50

Brokkolicremesuppe
CHF 8.50

Klare Fischsuppe
CHF 10.50

Hauptgänge

Rind

Rindsgeschnetzeltes Chop Suey
(Geschnetzeltes an Sojasauce mit
diversen Gemüse, rassig gewürzt)
Kantonesischer Reis (Reis mit Eierfäden,
Erbsen, Schinkenwürfeln und Tomaten)
CHF 30.--

Rindsschmorbraten Bürgerart
(mit Champignons, Speck, Silberzwiebeln und Croûtons)
Kartoffelstock
Gemüsebouquet
CHF 30.--

Roastbeef nach englischer Art
Kartoffelgratin
Gemüsebouquet
CHF 39.--

Filetgoulasch Stroganoff
Mandeln-Rosinen Reis
CHF 37.--

Rindsfiletmedaillon Sauce Béarnaise
Kartoffelgratin
Gemüsebouquet
CHF 41.--

Entrecote an Pfeffersauce
Kartoffelgratin
Gemüsebouquet
CHF 35.--

Kalb

Kalbshaxen mit Steinpilzen
Butternudeln
Gemüsebouquet
CHF 31.--

Kalbsgeschnetzeltes Zürcherart
Rösti
CHF 33.--

Cordon Bleu
Kartoffelkroketten
Gemüsebouquet
CHF 41.--

Kalbsbraten mit Gemüsestäbchen
Kalbsjus
Tomatenspätzli
CHF 31.--

Kalbsschnitzel an Marsalasaucе
Risotto mit Safran
Gemüsebouquet
CHF 32.--

Wienerschnitzel
Pommes Frites
Gemüsebouquet
CHF 44.--

Kalbsfilets Brauerei
(mit Calvadosrahmsauce und Apfelschnitzen)
Butternudeln
Gemüsebouquet
CHF 54.--

Schwein

Schweinsbraten mit Silberzwiebeln
Kartoffelstock
Gemüsebouquet
CHF 27.--

Schweinsschnitzel mit Champignonrahmsauce
Butternudeln
Früchtegarnitur
CHF 27.--

Schweinsschnitzeltaschen nach Italienischer Art
(Das Schnitzel wird flach geklopft, gefüllt mit
Broccoli, Quark, Mais, Peperoni, Mozzarella
und zu einer Tasche zusammengebunden)
Dazu Spaghetti an Tomatensauce
CHF 38.--

Lamm

Lammkarree Teufelsart
(mit Panierbrot, Knoblauch, Kräutern und
Gewürzen umhüllt und am Stück gebraten)
Haselnusskartoffeln
Gemüsebouquet
CHF 39.--

Lammfilet am Spiess mit Feigen an Balsamicojus
Rosmarinkartoffeln
Gemüsebouquet
CHF 37.--

Geflügel und Kaninchen

Pouletbrust an Currysauce
Reistimbale
Gemüsebouquet
CHF 26.--

Entenbrust an Orangensauce
Gemüsespätzli
CHF 36.--

Pouletbrust Waliser Art
Rosmarinkartoffeln
Gemüsebouquet
CHF 28.--

Fisch

Eglifilets gebraten mit Mandeln
Salzkartoffeln und Blattspinat
CHF 33.--

Seezunge Joinville
(Weissweinsauce mit Champignons und Krevetten)
Salzkartoffeln und Blattspinat
CHF 42.--

Lachstranchen an Pernodsauce
Wildreis und Cherry Tomaten
CHF 31.--

Spezialitäten

Les Trois Filets

Rindsfilet mit Sauce Béarnaise
Kartoffelkroketten, Karotten, Blumenkohl

* * *

Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce
Butternudeln, Spinat, Tomate

* * *

Schweinsfilet mit Calvadosrahmsauce
Reis und Apfelschnitze

CHF 69.--

Beilagen nach Wahl

Selbstverständlich dürfen Sie zu jedem Gericht die
Beilage wählen, die Ihnen am meisten zusagt.

Pommes Frites – Kartoffelgratin – Kartoffelstock - Kartoffelkroketten -
Salzkartoffel -
Butternudeln – Spätzli – Reis – Wildreis

Bei allen Hauptgängen mit Gemüsebouquet servieren
wir fünf verschiedene Gemüse. Drei beim ersten
Teller und zwei beim Nachservice.

Desserts und Käse

| | |
|--|-----------|
| Caramelköppli | CHF 7.50 |
| Coupe Jacques | CHF 8.-- |
| Sorbet Colonel | CHF 8.-- |
| Eiskaffee | CHF 8.-- |
| 3 verschiedene Sorbet mit ihren Aprikosen, Apfel, Zwetschge | CHF 11.-- |
| Apfelküchlein mit Vanillesauce | CHF 8.50 |
| Schokoladenmous | CHF 7.50 |
| Halbgefrorenes mit Grand-Marnier | CHF 8.-- |
| Frischer Fruchtsalat | CHF 8.-- |
| Meringues mit Eis oder Rahm | CHF 10.-- |
| Waldbeeren Gratin | CHF 9.50 |
| Portion Käse | CHF 8.50 |

Eine grössere Auswahl an Coupes ersehen Sie aus unserer Eiskarte

Menu 1

Grüner Salat

Bouillon mit Eierstich

Schweinsbraten mit Silberzwiebeln
Kartoffelstock
Gemüsebouquet

Meringues mit Rahm

*

CHF 46.--

Menu 2

Blattsalat mit Speck, Croûtons
und Eierwürfeln

Kalbshaxen mit Steinpilzen
Butternudeln
Gemüsebouquet

Schokoladenmousse
Mit Orangenfilets

*

CHF 47.--

Menu 3

Vitello tonnato

Grüner Salat

Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce
Butternudeln
Früchtegarnitur

Caramelköpflì

*

CHF 53.--

Menu 4

Steinpilzcremesuppe

Kleiner gemischter Salat

Roastbeef nach englischer Art
Kartoffelgratin
Gemüsebouquet

Halbgefrorenes Grand-Marnier

*

CHF 74.--

Menu 5

Melonen mit Rohschinken

Bouillon mit Flädli

Kalbs Cordon-bleu
Kartoffelkroketten
Gemüsebouquet

Frischer Fruchtsalat

*

CHF 64.--

Menu 6

Bouillon mit Sherry

Rotzungen- Lachsmédailles
an Weissweinsauce
Reistimbale

Lammkarree Teufelsart
Haselnusskartoffel
Gemüsebouquet

Schokoladenmousse

*

CHF 69.--

Menu 7

Krevettencocktail

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

Kleiner grüner Salat

Rindsfiletmedaillon Sauce Béarnaise

Kartoffelgratin

Gemüsebouquet

Coupes Jacques

*

CHF 76.--

Menu 8

Morchelterrinen mit Salatbouquet

Kressecremesuppe

Forellenfilet an
Safransauce mit Reis

Kalbsfilet Brauerei

Butternudeln

Gemüsebouquet

Sorbet Colonel

*

CHF 81.-

Menu 9 (Vegetarisch)

Linsensalat mit Peperoniwürfeln

Spinatsuppe mit Sauerrahm

Tofusteak mariniert
auf Waldpilzrahmsauce

Kartoffelgratin

Gemüsebouquet

Coupe Hot Berry

*

CHF 49.--

Menu 10 (Vegetarisch)

Tomaten- Mozzarella Salat
mit Basilikum

Minestrone

Lauchkuchen mit Kartoffeln

Zucchini- Auberginen Piccata
mit Tomatensauce

auf Safranreis

Früchte Gratine

*

CHF 52.--