



engel restaurant

Bankett- dokumentation

Liebe Gäste

In unseren Vorschlägen finden Sie zusammengestellte Menus wie auch einzelne Gerichte. Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl Ihres Menus. Bitte beachten Sie, dass es sich bei den Vorschlägen um einen Auszug handelt. Sollten Sie ein anderweitiges Gericht wünschen, so stehen wir Ihnen für spezielle Wünsche selbstverständlich persönlich zur Verfügung.

Um einen reibungslosen Ablauf gewährleisten zu können bitten wir Sie, sich auf ein Menü zu beschränken. Vegetarier und Allergiker werden selbstverständlich gerne berücksichtigt.

Die Preise dieser Gerichte sind für ein Bankett ab mindestens 15 Personen erhältlich.

Kalte Häppchen

Mini Mozzarella-Spiessli	pro Stück	4.00
Baguette mit Lachs	pro Stück	5.00
Knäckebrot mit Rindstartar	pro Stück	5.00
Baguette mit Schinken, Salami, Käse	pro Stück	4.00
Tomaten Bruschetta	pro Stück	3.50
Minisandwich	pro Stück	4.50
Avocadosalat mit Pouletcurry im Becher	pro Stück	6.00
Gemüse-Dip, mit 2 Saucen	Teller (3 Pers)	9.00
Crevetten-Cocktail im Becher	pro Stück	6.00

Warme Häppchen

Mini Schinkengipfeli	pro Stück	4.00
Mini Pizza	pro Stück	3.50
Chäschüechli	pro Stück	3.50
Crevetten im Kokosmantel	pro Stück	4.50
Frühlingsrollen mit Sweet Chili Sauce	pro Stück	3.50
Gemüsesamosa	pro Stück	3.50
Mini Pouletspiessli Rissois	pro Stück	5.00
Arancini Reiskugeln mit Hackfleischfüllung	pro Stück	4.50
Hackfleischkugeln mit Preiselbeeren	Teller (3 Pers)	12.00
Jalapeños	Teller (3 Pers)	4.00
Empanadas Fleisch oder Crevetten	pro Stück	4.00

Apéro

Apéro «Klein»

Crevetten im Kokosmantel

Mini Mozzarellinispießli

Mini Schinkengipfeli

Chips, Nüssli, und Oliven

Tortilla-Chips mit Guacamole

Fleisch Empanadas

pro Person CHF 15.00

Apéro «Mittel»

Mini Schinkengipfeli

Chäschüechli

Baguette mit Salami

Baguette mit Lachs

Fleisch Empanadas

Gemüse-Dip, mit 2 Saucen

Parmesanstückli

Tortilla-Chips mit Guacamole

pro Person CHF 23.50

Apéro «Gross»

Baguette mit Lachs

Baguette mit Schinken

Meatballs

Mini Schinkengipfeli

Gemüse-Dip, mit 2 Saucen

Chäschüechli

Crevetten im Kokosmantel

Gemüse Samosa

Parmesanstückli

Chips, Nüssli und Oliven

Tomaten Bruschetta

Mini Pouletspiessli

Mini Mozzarellinispießli

pro Person CHF 37.50

Knackige Salate und Vorspeisen

	3 Gänge	4 Gänge	5 Gänge
Gemischter Saisonsalat	12.00	11.00	10.00
<i>mit Mozzarellakugeln</i>	13.00	12.00	11.00
Bunter Blattsalat	10.00	9.00	8.00
<i>mit gebratenen Riesencrevetten</i>	17.50	16.00	14.50
<i>mit grillierten Pouletstreifen</i>	16.00	15.00	14.00
Nüsslisalat			
<i>mit gehacktem Ei</i>	15.00	14.00	12.00
<i>mit gehacktem Ei und Speckwürfeln</i>	16.50	15.00	14.00
<i>mit geräucherten Lachsstreifen</i>	15.00	14.00	12.00
Tomaten-Büffelmozzarella-Salat mit frischem Basilikum	15.00	14.00	12.00
<i>an Balsamico Dressing</i>			
Rindscarpaccio nach Art des Hauses an Peperoni-Vinaigrette	19.00	17.50	16.00
<i>mit Rucola und Parmesan</i>			
Rindstatar mit Toast und kleinem Salatbouquet	21.50	19.50	17.00
Lachstatar mit Toast und kleinem Salatbouquet	18.50	17.00	15.50
Thunfischstatar mit Toast und kleinem Salatbouquet	21.00	19.00	17.00
Gebratene Riesencrevetten an Knoblauchbutter	21.00	19.00	17.00
<i>auf mediterranem Salat mit Chicorée und Orangenfilets</i>			
Sinfonie von Jakobsmuschel und Pulpo	21.00	19.00	17.00
<i>an Pastis Limetten Vinaigrette auf knackigem mediterranem Salat, dazu Cherry Tomaten, Avocado und Baumnüsse</i>			

Suppen

	3 Gänge	4 Gänge	5 Gänge
Rindskraftbouillon	9.00	8.00	7.00
<i>mit Portwein und Gemüse-Brunoise</i>	10.00	9.00	8.00
<i>mit hausgemachten Flädli</i>	10.00	9.00	8.00
<i>mit Rohschinkentortellini</i>	11.00	10.00	9.00
Gazpacho (kalte spanische Gemüsesuppe)	12.00	10.00	9.00
Tomatencrèmesuppe mit Basilikumpesto	11.00	10.00	9.00
Apfel-Selleriecrèmesuppe	11.00	10.00	9.00
Tomaten-Kokoscrèmesuppe mit Milchschaum	11.00	10.00	9.00
Rüebli-Ingwercrèmesuppe mit Pinienkernen	11.00	10.00	9.00
Mango-Zitronengrascrèmesuppe	12.00	11.00	10.00

Vegetarische Köstlichkeiten

	3 Gänge	4 Gänge	5 Gänge
Zucchini Piccata mit gebratenen Champignons <i>und Marktgemüse</i>	29.50	27.50	24.50
Frische Ravioloni con Ricotta di bufala und Spinat <i>an Salbeibutter mit Oliven, Tomaten und Rucola</i>	29.50	27.50	24.50

Fisch

	3 Gänge	4 Gänge	5 Gänge
Gebratenes Zanderfilet an Peperoni-Vinaigrette <i>mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse</i>	34.50	32.00	30.00
Gebratenes Lachssteak an Safransauce mit Reis und Gemüse	32.50	30.00	28.00
Duo vom Zander und Hummer mit Zitronen Öl aromatisiert <i>mit kleinen Ofenkartoffeln und mediterranem Gemüse</i>	39.00	36.00	33.00
Gebratenes Wolfsbarschfilet an Kräutersauce <i>mit Oliven-Tomatenreis und Peperonata</i>	37.00	35.00	32.00
Grilliertes Seezungenfilet an Zitronen-Salbeibutter <i>mit Safranrisotto und Marktgemüse</i>	39.00	36.00	33.00

Fleisch

	3 Gänge	4 Gänge	5 Gänge
Grillierte Pouletbrust an Madeirasauce <i>mit Bratkartoffeln und geröstetem Mandelbroccoli</i>	28.00	26.00	25.00
Mit Frischkäse gefüllte Pouletbrust an Calvadosauce <i>mit Tomaten-Oliven-Reis und Gemüse</i>	28.50	27.50	24.50
Grillierte Maispouardenbrust an Thymianjus <i>mit Safranrisotto und Ratatouillegemüse</i>	31.50	29.50	27.50
Hausgemachter Rindshackbraten an Pommery Senfsauce <i>mit Kartoffelstock und glasierten Karotten</i>	29.00	27.00	24.00
Schweinsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit Rösti und Gemüse	27.00	25.00	23.00
<i>vom Poulet</i>	27.00	25.00	23.00
<i>vom Kalb</i>	36.00	34.00	32.00
Schweinssaltimbocca an Marsalajus <i>mit Safranrisotto und Gemüse</i>	30.00	27.00	25.00
<i>vom Poulet</i>	30.00	27.00	25.00
<i>vom Kalb</i>	39.00	36.00	34.00
Schweinssteak «Madagaskar» an Pfefferrahmsauce <i>mit Rosmarinkartoffeln und Kräutertomate</i>	31.50	29.00	27.00
Schweinsfilet Medaillon im Speckmantel an Portweinjus <i>mit Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse</i>	39.50	36.00	34.00
Rindsentrecôte Café de Paris mit Rosmarinkartoffeln <i>und Marktgemüse</i>	42.00	38.00	35.00
Kalbsfilet Medaillon an Calvadosauce <i>mit Röstikroketten und mediterranem Gemüse</i>	48.50	45.00	40.00
Kalbsnussbraten an Pilzrahmsauce <i>mit hausgemachtem Kartoffelstock und glasierten Rüebl</i>	37.50	35.00	32.00
Angus Beef Filet Medaillon an Portwein-Chilijus <i>mit Kartoffelgratin und Marktgemüse</i>	49.50	45.00	42.00
Rindsfilet Medaillon an Portwein-Rosmarinsauce <i>mit Röstikroketten und Gemüse</i>	48.00	44.00	40.00

Hausgemachte Desserts

	3 Gänge	4 Gänge	5 Gänge
Tobleronemousse	11.00	10.00	9.00
<i>mit Glace nach Wahl</i>	13.00	12.00	11.00
Panna Cotta mit frischen Beeren	10.00	9.00	8.00
<i>mit Glace nach Wahl</i>	12.00	11.00	10.00
Hausgemachtes Tiramisu	12.00	10.00	8.50
<i>mit Glace nach Wahl</i>	14.00	12.00	10.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	10.00	9.00	8.00
<i>mit Glace nach Wahl</i>	12.00	11.00	10.00
Caramelchöpfli mit Rahm	10.00	9.00	8.00
Engel Dessertvariation	15.00	14.00	13.00
<i>Panna Cotta, Tobleronemousse, Turrone Parfait garniert mit Früchten und Orangen Espuma</i>			
Lauwarmes portugiesisches Pastel de Nata	12.00	11.00	10.00
<i>mit Waldbeeren und Vanille Glace</i>			

Verführerische Menue Kreationen

Menue I

Bunter Blattsalat mit Kräuter-Croûtons

Grillierte Maispouardenbrust an Thymianjus
mit Bratkartoffeln und Ratatouille

Hausgemachtes Caramelköpfl
garniert mit Früchten

49.50

Menue II

Nüsslisalat mit gehacktem Ei

Schweinsaltimbocca an Marsalajus
mit Safranrisotto und Saisongemüse

Hausgemachtes Tobleronemousse
mit frischen Früchten

54.50

Menue III

Gemischter Saisonsalat mit Mozzarellakugeln

Apfel-Selleriecrèmesuppe

Schweinssteak Madagaskar an Pfefferrahmsauce
mit Rosmarinkartoffeln und Kräutertomate

Hausgemachtes Panna Cotta mit frischen Beeren

61.00

Menue IV

Rindscarpaccio an Peperoni-Vinaigrette
mit frischem Rucola und Parmesanblättern

Tomatencrèmesuppe mit Basilikumpesto

Am Stück gebratenes Filet vom Angus-Beef an Calvadossauce
mit Röstikroketten und Wurzelgemüse

Duo von Tobleronemousse und Panna Cotta
mit marinierten Waldbeeren

78.00