



MENÜ ANGEBOTE

VARIANTE 01

Kleiner grüner Salat oder Suppe nach Wahl

Schweinsragout «Burgunder-Art»
Kartoffelstock
Rüebli & Bohnen

Rahmcrèmeschnitten

ab 15 Pers. Fr. 32.50/pro Pers.

ab 30 Pers. Fr. 31.50/pro Pers.

ab 50 Pers. Fr. 28.50/pro Pers.

ab 70 Pers. Fr. 26.00/pro Pers.

VARIANTE 02

Kleiner grüner Salat

Piccata Mailänder Art
Spaghetti

Vacherin Eistorte

ab 15 Pers. Fr. 35.00/pro Pers.

ab 30 Pers. Fr. 34.00/pro Pers.

ab 50 Pers. Fr. 32.50/pro Pers.

ab 70 Pers. Fr. 30.00/pro Pers.

VARIANTE 03

Kleiner gemischter Salat

Trutenbrust an Orangensauce
Trockenreis oder Butternüdeli

Kleine Dessert-Variation
(Mousse au Chocolat, Orangen- oder Erdbeertiramisu, Muffins)

ab 15 Pers. Fr. 38.00/pro Pers.

ab 30 Pers. Fr. 36.50/pro Pers.

ab 50 Pers. Fr. 34.00/pro Pers.

ab 70 Pers. Fr. 31.00/pro Pers.

VARIANTE 04

Fleischbouillon mit Gemüse

Siedfleisch, Speck, Bohnen und Salzkartoffeln

Rippli, Zungenwurst, Sauerkraut und Salzkartoffeln

Früchtetorte

ab 15 Pers. Fr. 41.50/pro Pers.

ab 30 Pers. Fr. 40.50/pro Pers.

ab 50 Pers. Fr. 38.00/pro Pers.

ab 70 Pers. Fr. 35.00/pro Pers.

VARIANTE 05

Kleines Salatbuffet

Rindshuftgulasch «Stroganoff»
Trockenreis oder Butternüdeli

Vacherin Eistorte

ab 15 Pers. Fr. 45.50/pro Pers.
ab 30 Pers. Fr. 44.50/pro Pers.
ab 50 Pers. Fr. 41.50/pro Pers.
ab 70 Pers. Fr. 39.00/pro Pers.

VARIANTE 06

Geräuchertes Forellenfilet
Meerrettichschaum, Toast und Butter

Rindsschmorbraten an Rotweinsauce
Kartoffelgratin, Gemüsebouquet

Fruchtsalat mit Rahm und Kirsch

ab 15 Pers. Fr. 48.00/pro Pers.
ab 30 Pers. Fr. 47.00/pro Pers.
ab 50 Pers. Fr. 44.50/pro Pers.
ab 70 Pers. Fr. 41.50/pro Pers.

VARIANTE 07

Vitello tonnato mit Salat-Garnitur

Schwedenbraten (Schwein) an Cognacrahmsauce
Kartoffelgratin, Gemüse-Köribli

Gebrannte Crème Grossmutter Art mit Rahm

ab 15 Pers. Fr. 50.50/pro Pers.

ab 30 Pers. Fr. 49.50/pro Pers.

ab 50 Pers. Fr. 47.00/pro Pers.

ab 70 Pers. Fr. 44.50/pro Pers.

VARIANTE 08

Räucherlachs mit Salat-Garnitur

Bouillon mit hausgemachten Flädli

Schweins-Carré an Calvados- oder Morchelsauce
Kartoffelgratin und Butternüdeli

Kleines Dessert-Buffer

Mousse au chocolat, Div. Tiramisu, Fruchtsalat
Gebrannte Crème, Div. Cakes, Käse mit Bankettbrötli

ab 15 Pers. Fr. 64.00/pro Pers.

ab 30 Pers. Fr. 62.50/pro Pers.

ab 50 Pers. Fr. 60.00/pro Pers.

ab 70 Pers. Fr. 57.00/pro Pers.

VARIANTE 09

Vorspeisen-Teller

Vitello tonnato, Pastete Sauce Cumberland
Lachs und Forellenfilet geräuchert mit Blattsalat-Strauss

Rindsfilet auf Rotweinspiegel
Weissweinsrisotto
Gemüse-Körbli

Schweinsfilet Morchelsauce
Butternüdeli oder Reis
Früchtegarnitur

Dessertteller (saisonal)

ab 15 Pers. Fr. 84.50/pro Pers.

ab 30 Pers. Fr. 83.00/pro Pers.

ab 50 Pers. Fr. 80.50/pro Pers.

ab 70 Pers. Fr. 78.00/pro Pers.

VARIANTE 10

Schlossfondue

(250gr. pro Person)

Kalbs-, Rinds-, Schweins-, Pferde-, Lamm- und Kaninchenfilets
Pouletbrüstli, Kalbsläberli und Hackfleischkügel

Gemüseplatte

Diverse dazu passende Saucen
Senf, Süsfrüchte und Trockenreis
Salatbuffet und Bankettbrötli

ab 10 Pers. Fr. 45.50/pro Pers.

Wir freuen uns auf Sie



Kontakt:

SPV Betriebs AG
Keramikweg 3
6252 Dagmersellen
Tel. +41 (0)62 748 42 52
Fax +41 (0)62 748 42 50
reservation@plattenverband.ch
www.plattenverband.ch/bildungszentrum