

Unsere Menu Angebote für Ihren Anlass

- Menu 1: bunter Blattsalat mit Bergkäse Streifen
 an feinem Hausdressing
 * * * *
- Grillteller mit Rindfleisch, Poulet und Speck,**
 mit hausgemachter Kräuterbutter,
 dazu Safranrisotto und Grilltomate
 * * * *
- Caramelköpfler mit Rahm
- für Fr. 52.50
-
- Menu 2: Gemischter Menusalat an French Dressing
 * * * *
- Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce,**
 dazu Butternudeln und Saisongemüse
 * * * *
- Frischer Fruchtsalat mit Himbeer Sorbet
- für Fr. 61.50
-
- Menu 3: Kartoffel-Lauchsuppe
 * * * *
- Marinierte Maispouardenbrust grilliert,**
 dazu Gemüsenudeln mit Zitronengras-Ingwer Sauce
 * * * *
- Limetten Panna Cotta
- für Fr. 47.50

Alle Preise sind Richtpreise in CHF, Stand Oktober 2022
Die Mehrwertsteuer von 7.7% ist inbegriffen.



Menu 4: Kürbissuppe
* * *
Quark Pizokels „Sursilvan“ im Eisenpfännli
mit Gemüse und Rahmsauce, mit Käse gratiniert
* * * *
Apfelküchlein mit Vanille Glace

für Fr. 49.50

Menu 5: Eisbergsalat an Cocktail-Dressing
* * * *
Pasta Plausch à discrétion
mit zwei verschiedenen Saucen
vom Buffet
* * * *
Mousse au Chocolat

für Fr. 38.50

Menu 6: kleiner gemischter Salat
* * * *
Cordon bleu gefüllt mit Schinken und Greyerzer Käse,
dazu Pommes frites und Gemüse
* * * *
Panna Cotta mit Erdbeeren

mit Schweinefleisch für Fr. 53.50
mit Kalbfleisch für Fr. 65.50

Menu 7: Rüebli-Ingwer Suppe

Schweinsmedaillon an grüner Pfeffersauce
dazu Quark Spätzli und Grillgemüse

Crème brûlée

für Fr. 56.50

Menu 8: kleines Salatbuffet mit 5 Sorten Salat
und zweierlei Dressing

Spiessligrill à discrétion „DAS ERLEBNIS!“
mit Rind, Schwein, Truthahn, Wurst, Speck und Gemüse
zum selber Zusammenstellen, dazu Ofenkartoffeln oder
Pommes und Kräuter-Dipp

hausgemachte Joghurtköpfli mit Himbeersauce

für Fr. 59.50

Menu 9: bunter Blattsalat mit Brotcroûtons

Rinds Entrecôte mit Kräuterbutter
dazu Rösti Kroketten und Gemüsebouquet

Rotwein Birne mit Zimtglace

für Fr. 53.50

Menu 10: Kartoffel-Lauch Suppe

Hausgemachter Hackbraten an Rotwein Sauce
dazu Kartoffelstock und Saisongemüse

gebrannte Creme mit einem Tupf Rahm

für Fr. 44.50

Menu 11:

kleiner gemischter Salat an hausgemachtem
French Dressing

Ein Burger nach Wahl, serviert mit Pommes frites

- RUFALI BURGER, Rindfleisch mit Cheddar, Knoblauch und Cocktailsauce
- CARLO JANKA BURGER (leicht scharf), Rindfleisch mit Cheddar, Speck, Chili- und Knoblauchsauce
- CHEESE BURGER, Rindfleisch mit Cheddar und Cocktailsauce
- VEGI BURGER, Gemüseburger mit Tsatsiki- und Knoblauchsauce

Coupe Exotic

Blutorangensorbet und Vanille Glace mit Rahm

für Fr. 44.50

Menu 12:

Salatbuffet mit 5 Sorten Salat
und zweierlei Dressing

gekochter Schinken im Brotteig am Buffet geschnitten
mit zweierlei Senf, dazu Kartoffelsalat

Dessertbuffet ab 25 Personen:

Schoggimousse, Tiramisu, Caramelköppli, frischer Fruchtsalat
Frucht-Joghurt-Creme und Schoggikuchen

für Fr. 56.50



Frühstück: Frühstücksbuffet mit jeweils Kaffee, Milchgetränk und Orangensaft:

- 3 verschiedene Brote mit Butter und 2erlei Confiture, Honig
- Fleischplatte mit gekochtem Schinken, Speck und Salsiz
- Käseplatte mit Alpkäse und Brie

Ab 10 Personen für 28.50 pro Person

Dies ist eine Auswahl an Menuvorschlägen. Gerne beraten wir Sie persönlich.

Die Gerichte sind hausgemacht und werden immer frisch zubereitet. Einzelne Menus beinhalten saisonale Zutaten und sind somit nicht zu jeder Jahreszeit erhältlich. Wir verwenden auch wo immer möglich Schweizer Fleisch.

Der festlich gedeckte Tisch, mit Tischdecke und auf Wunsch mit Deko, ist im Menüpreis eingeschlossen. Wünschen Sie Blumengestecke auf dem Tisch, organisieren wir Ihnen diese gerne beim Blumenzauber in Obersaxen Meierhof.

Wenn Sie bei uns Nachtessen dürfen die Kinder ab 17.30h kostenlos ins Spielparadies.

Bitte nehmen Sie mit uns Kontakt auf. Wir beraten Sie gerne über die verschiedenen Möglichkeiten bei uns im Rufalipark, damit Ihr Anlass gelingen wird.

Ihr Rufali Team

