

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
 * * * *
- Caramelköppli mit Rahm
- für CHF 47.50
-
- Menu 2: Gemischter Menusalat an French Dressing
 * * * *
- Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce,**
 dazu Butternudeln und Saisongemüse
 * * * *
- Frischer Fruchtsalat mit Himbeer Sorbet
- für CHF 55.50
-
- Menu 3: Kartoffel-Lauchsuppe
 * * * *
- Marinierte Maispouardenbrust grilliert,**
 dazu Gemüseudeln mit Zitronengras-Ingwer Sauce
 * * * *
- Limetten Panna Cotta
- für CHF 41.50

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

für CHF 39.50

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

für CHF 35.50

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 CHF 48.50
mit Kalbfleisch für CHF 59.50

Menu 7: Rüebli-Ingwer Suppe
* * * *
Schweinsmedaillon an grüner Pfeffersauce
dazu Quark Spätzli und Grillgemüse
* * * *
Crème brûlée

für CHF 51.50

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
und Kräuter-Dipp
* * * *
hausgemachte Joghurtköpfler mit Himbeersauce

für CHF 56.50

Menu 9: Bunter Blattsalat mit Brotcroûtons
* * * *
Rinds Entrecôte mit Kräuterbutter
dazu Rösti Krokette und Gemüsebouquet
* * * *
Rotwein Birne mit Zimtglace

für CHF 48.50

Menu 10: Kartoffel-Lauch Suppe
* * * *
Hausgemachter Hackbraten an Rotwein Sauce
dazu Kartoffelstock und Saisongemüse
* * * *
Gebrannte Creme mit einem Tupf Rahm

für CHF 37.50

Menu 11: 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, Caramelköpfl, frischer Fruchtsalat
Frucht-Joghurt-Creme und Schoggikuchen

für CHF 51.50

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 Menupreis eingeschlossen. Wünschen Sie Blumengestecke auf dem Tisch, organisieren wir Ihnen diese gerne beim Blumenzauber in Obersaxen Meierhof.

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