

Event Gourmet

Sehr geehrte Kundinnen und Kunden

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine exklusive Auswahl aus unserem Event-Gourmet-Angebot. Gerne gestalten wir Ihre Bestellung individuell nach Ihren Wünschen, um Ihr Event unvergesslich zu machen. Wir freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste mit unseren kulinarischen Kreationen verwöhnen zu dürfen.

Canapés & Blätterteiggebäck (ab 4 Stück pro Sorte)	CHF	Sushi Sushi – Box (15 Stück) (auf Vorbestellung)	CHF	
• Rauchlachs, Crevetten, Lachstartar, Rohschinken	Stück / 3.50	• 2 Maki-Sushi - Thunfisch / Gurke	38.00	
• Salami Schinken, Ei, Käse	Stück / 3.00	• 2 Maki-Sushi – Lachs / Tamagoyaki		
• Rindstatar, Thunfischtatar	Stück / 3.80	• 2 Maki-Sushi – Seeteufel / Fischrogen		
• La Curuna-Brötli «Rauchlachs auf Sauerteigbrot»	Stück / 5.00	• 2 Nigiri - Thunfisch		
• Foie gras und Kaviar	Nach Aufwand	• 2 Nigiri - Lachs		
• Schinkengipfeli	Stück / 3.00	• 2 Nigiri - Wolfsbarsch		
• Mini-Quiche Assortiert (Käse/Lauch mit Speck/ Tomaten-Frischkäse/Brokkoli-Käse)	Stück / 2.50	• 1 Nigiri – Crevetten		
		• 1 Nigiri – Seeteufel		
		• 1 Nigiri – Unagi		
		• Sojasauce, Teriyakisauce, Wasabi, Ingwer, Chop Sticks		
Kalte Gerichte		Sushi Roll (1 Roll = 10 Stück) (Auf Vorbestellung)		
• Hummersalat Kanadischer Hummer/Cocktailsauce	100g / 21.00	• California Roll «Tofu» Tofu / Avocado		20.00
• Crevettencocktail Eismeergarnelen / Cocktailsauce	100g / 9.20	• California Roll «Crab» Kingcrab / Snow Crab / Avocado		32.00
• Couscous Salat (ab 500g) Geräucherte Lammintrecôte / mediterranes Gemüse / Joghurt-Minze Dip	100g / 5.80	• Maki Roll «Thon» Thunfisch / Gurke		25.00
• Glasnudelsalat (ab 500g) Rindsfiletstreifen / Asiatisches Gemüse / Soja / Koriander	100g / 9.30	• Maki Roll «Lachs» Lachs / Tamagoyaki		25.00
• Quinoa-Salat (ab 500g) Thunfisch-Tataki / Gemüse / Wasabi Dip	100g / 5.80	• Maki Roll «Seeteufel» Seeteufel / Fischrogen	25.00	
• Rauchlachs «La Curuna» / Graved Lachs Meerrettichschaum / Dill-Senf-Sauce	100g / 26.00	Sashimi		
• Vitello Tonnato Kalbfleisch an Thonsauce	100g / 8.00	• Thunfisch / Lachs / Wolfsbarsch / Kingfisher – Gelbschwanzmakrele / Jakobsmuschel	100g / 8.40	
• Hausgemachte Foie gras Terrine	100g / 36.00			
• Rindstatar «Geronimi» (ab 150g)	100g / 19.00			
• Carpaccio von der Dorade (ab 150g) Passionsfrucht / Mango / Rosa-Pfeffer	100g / 19.00			
• Pulpo Salat (ab 500g) Karotten / Oliven / Sellerie / Cherry Tomaten	100g / 6.50			
• Pulpcarpaccio (ab 500g) Rucola / Cherry Tomaten / Oliven Tagiasche	100g / 7.80			

Platten & Teller	CHF	Warme Gerichte	CHF
• Bündnerplatte (ab 4 Personen) Bündnerfleisch / Rohschinken / Salsiz / Bündnerspeck / Bergkäse / Eingelegtes Gemüse	Per./ 29.00	• Rindsfilet Wellington (CH) zum Selbstbacken (ab 4 Personen)	Per. / 58.00
• Rauchfischplatte «Geronimi» (ab 4 Personen) Rauchlachs «La Curuna» / Makrelen / Schillerlocken / Saibling / Schwertfisch / Garnituren / Meerrettichschaum	Per./ 34.00	• Schinken im Brotteig o/Bein (ca 20-25 Personen) Honigsauce / Senf	320.00
• Gourmet-Teller «La Curuna» (ab 4 Personen) Rauchlachs «La Curuna», / Graved Lachs / Thontatar «Asia» / Hummersalat / hausgemachte Foie gras-Terrine / Sauce / Garnituren	Per./ 46.00	• Gemüsestrudel	100g / 4.00
• Vorspeiseplatte «Terra» (ab 4 Personen) Bündnerfleisch / Rohschinken / Hirschbresaola / Salametti / Kaninchenterrine / Wildpastete / Bergkäse / Sellerie Salat / Cumberlandsauce	Per./ 38.00	• Crevetten-Jakobsmuschel Spiess (ab 4 Personen) Safransauce	Per. / 28.00
• Vorspeiseteller «Mare» (ab 4 Personen) Rauchlachs «La Curuna» / Rauchforelle, Pfeffer Makrele / Pulposalat / Herings-Rote Bete-Salat / Fischterrinen / Crevetten Salat / Lachstatar – Gurke / Meerrettichschaum / Tartarsauce	Per./ 42.00	• Fisch-Gourmet Spiess Lachs / Seeteufel / Seezunge / Wolfsbarsch / Champagnersauce	Per. / 42.00
		Beilagen	
		• Trockenreis	Per. / 4.00
		• Butternudeln	Per. / 4.50
		• Kartoffelgratin	Per. / 5.50
		• Bratkartoffeln mit Thymian	Per. / 5.50
		• Blattspinat «Italienische Art»	Per. / 4.50
		• Butterbohnen	Per. / 4.50
		• Marktgemüse an Butter	Per. / 4.50
		Fondue	
		• Fischfondue	100g / 84.00
		Lachs / Seeteufel / Riesencrevetten / Jakobsmuschel / Seezungenfilets (ohne Gräte)	
		• Fleischfondue (Chinoise)	
		Rindsfilet (CH)	100g / 12.00
		Kalbfleisch (CH)	100g / 9.60
		Pouletbrust (CH)	100g / 7.00
		• Beilagen zum Fondue Chinoise	Per. / 20.00
		• Saucen	100g / 4.20
		Tartar / Cocktail / Knoblauch / Curry / Dill-Senf / Pikante	
		• Feine Bouillon	1L / 20.00
		Dessert (ab 4 Personen)	
		• Frischer Fruchtsalat	Port. / 13.00
		• Früchte Platte	Port. / 14.00
		• Tiramisù classico	Port. / 12.00
		• Brownies (Vanilleis / Orangen-Granatapfelsalat)	Port. / 13.00
		• Gianduja Mousse (Mangosauce / Haselnusskrokant)	Port. / 13.00
		Mitarbeiter und Transporte	
		• Service	Stunde / 85.00
		• Koch	Stunde / 85.00
		• Transport	Nach Aufwand
		Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.	